

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **65**
- SRM **36.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (74.6%)	79 %	22
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.5%)	70 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.5%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	30 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	15 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10.5 g	---

Notatki

- leżakowc po butellkowaniu 4-6 mcy
19 maj 2025, 23:05