

TERMINATOR

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **49**
- SRM **57.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.95 kg (7.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.27 kg (10.6%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (1.7%)	71 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.7 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.1%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.43 kg (3.6%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (4.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	90 min	7 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	3.5 %
-----------	-------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale