

Test test test

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **70**
- SRM **54.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.3 kg (53.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.1 kg (22.5%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	1.35 kg (9.8%)	70 %	4
Ziarno	Carafa II Special	0.6 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III Special	0.2 kg (1.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	75 min	6.5 %
Gotowanie	Magnat	40 g	75 min	7.6 %
Gotowanie	Sybilla	22 g	75 min	6.7 %

Notatki

- Na podstawie #30 <https://www.homebrewtalk.com/forum/threads/a-tribute-to-hunahpu.406876/>

12 lis 2018, 21:29