

Test test test

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **76.4**
- 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 **37.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.6 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (20.1%)	79 %	22
Ziarno	Barley, Flaked	1.35 kg (9.7%)	70 %	4
Ziarno	Carafa II Special	1 kg (7.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III Special	0.4 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	100 g	75 min	11.2 %