

Trofowisko

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **39**
- SRM **71.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (35.8%)	80 %	4
Ziarno	Peat Smoked Malt	5 kg (35.8%)	74 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (7.2%)	85 %	8
Ziarno	Wyermann - Carafa Specjal III	0.25 kg (1.8%)	70 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (1.8%)	1 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (1.8%)	1 %	1001
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (3.6%)	78.3 %	2
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (12.2%)	80 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
gestwa po słabszej warce.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe wanillia	25 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	kostki debowe Peated whisky	25 g	Fermentacja cicha	30 dni