

True Slav

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **80.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Słód kawowy 250	0.3 kg (3.2%)	77 %	250
Ziarno	Carafa II	0.265 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.4%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %