

Typhoon

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **87**
- SRM **47.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (26.5%)	81 %	4
Ziarno	Werman Monachijski typ II	1.5 kg (26.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann żytni czekoladowy	0.25 kg (4.4%)	65 %	650
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.5%)	70 %	1400
NA KONIEC!!!				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho (USA)	40 g	15 min	12 %

Drożdże

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

Safale S-05	Ale	Gęstwa	366.66 ml	---
-------------	-----	--------	-----------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Tonka	80 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Cynamo	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni