

VIPER

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **44**
- SRM **51.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (76.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.8%)	68 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.8%)	73 %	880
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	50 g	15 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	0.5 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	mech tabl.	0.5 g	Gotowanie	10 min