

#103 Maryśka jedzie moskiewskim metrem

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **80**
- SRM **88.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.2 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Pale Ale	2.55 kg (56%)	74 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny WES	1.2 kg (26.4%)	80 %	700
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.4%)	68 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.4%)	70 %	1150
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.4%)	70 %	1000
Ziarno	Viking Pale Cookie	0.2 kg (4.4%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka granulat 2018	70 g	65 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross 2018 granulat	50 g	15 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Albo M42 Mangrove Jack's
14 mar 2019, 11:27