

#12 Cichy zabójca

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **56**
- SRM **45.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (75%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.3%)	68 %	601
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.3%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.3%)	80 %	45
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.1%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl 057	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w cardhu 12yo	10 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laska wanilii	5 g	Fermentacja cicha	14 dni