

2 x Żytni

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **71**
- SRM **63.2**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	8 kg (61.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.8 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1.2 kg (9.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	1 kg (7.7%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	80 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale