

#39 PRIS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **41**
- SRM **54.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett - Maris Otter Pale Ale | 9.5 kg (51.4%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 2 kg (10.8%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Castle Malting - Special B | 1 kg (5.4%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.5 kg (2.7%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate | 0.5 kg (2.7%) | 70 % | 1200 |
| Ziarno | Castle Malting - Biscuit Malt | 0.5 kg (2.7%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Fawcett - Roasted Barley | 0.25 kg (1.4%) | 68.5 % | 1500 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Special | 0.25 kg (1.4%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (8.1%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Brewferm - Candi Sugar, Dark | 1 kg (5.4%) | 78 % | 200 |
| Cukier | Laktoza | 1 kg (5.4%) | 95 % | 3 |
| Cukier | Muscovado | 0.5 kg (2.7%) | 95 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------------|--------------|--------------|-------------|-------------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 90 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 45 min | 13 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Czynnik do wody | Kreda | 8 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 5 g | Zacieranie | 90 min |
| Dodatek smakowy | Ziarna kakaowca | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Ziarna kakaowca | 500 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Wanilia | 5 g | Fermentacja cicha | 14 dni |