

#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