

#48 The Gravedigger

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **97**
- SRM **44.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5.4 kg (54.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3.36 kg (34.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.36 kg (3.7%) | 20 % | 493 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.36 kg (3.7%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Carafa III | 0.36 kg (3.7%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 80 g | 60 min | 14.7 % |
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 30 min | 14.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 600 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | wirfloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |