

## #5

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	90 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1034
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (7.7%)	100 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (7.7%)	73 %	887
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (7.7%)	72 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	80 min	12.7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	3.05 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	80 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kawa hardkoru	150 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- Kawa - ok. 1 l cold brew nyanya (1 noc) zaparzone z 60g nyanya, dolane na koniec gotowania  
9 mar 2016, 12:36