

## #9 Bulgot smoły

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **88**
- SRM **39.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale (Polska)	5 kg (46.1%)	79 %	6
Ziarno	Pale Cara 9EBC (Anglia)	1 kg (9.2%)	30 %	9
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach (Niemcy)	1 kg (9.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett (Anglia)	1 kg (9.2%)	61 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400 (Polska)	0.75 kg (6.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny (Polska)	0.4 kg (3.7%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (15.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	80 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	40 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Olicana	25 g	20 min	6.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	8.8 %
Na zimno	Olicana	15 g	7 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Papryczki peperoni	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min