

# alfa

---

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **34**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (46.9%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Vienna Malt	2.2 kg (27.2%)	77.5 %	7
Ziarno	Caramel 145 ebc	0.4 kg (4.9%)	74 %	145
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.7%)	70 %	664
Ziarno	karmelowy ciemny strzegom	0.1 kg (1.2%)	78 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.15 kg (1.9%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.9 kg (11.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	60 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4 %