

# Asfalt

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **64**
- SRM **49.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (44.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.75 kg (31%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.4%)	73 %	80
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.5%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	110 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale