

## Baron Samedi

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (43.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (26%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.55 kg (4.8%)	55 %	1100
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (4.3%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (4.3%)	80 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.27 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.27 kg (2.3%)	72 %	300
Ziarno	Carafa	0.18 kg (1.6%)	70 %	900
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.3%)	70 %	1350
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.18 kg (1.6%)	73 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.3%)	73 %	1001
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (2.6%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Progress	20 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	40 min	4.5 %
Gotowanie	Progress	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Do poprawy:
  - Zacieranie 64 st 10 min, 68 st 40 min, 72 st 15 min mash out 15 min
  - Więcej karmelowych słodów (dodane 0,3kg crystal)
  - Dokładniejsze zlanie znad chmielin po chmieleniu
  - Drożdże w szkocką kratę odfermentowują bardzo głęboko z 25,5 blg zostało 3 blg