

BASU

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **80**
- SRM **77.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.5 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	enzymatyczny	1 kg (6.2%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (12.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (6.2%)	68 %	601
Ziarno	Special W	0.5 kg (3.1%)	68 %	300
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (3.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Wheat Chocolat Castle Malting	1 kg (6.2%)	73 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (1.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 05	Ale	Gęstwa	400 ml	---