

## Batman (Imperial)

- Gęstość **32.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **46**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **420 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (71.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (2.7%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.45 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.6%)	68 %	1200
Dodatek	płatki pszeniczne	0.4 kg (3.6%)	--- %	---
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	--- %	---
Dodatek	jenczmienne	0.4 kg (3.6%)	--- %	---
Cukier	glukoza	0.5 kg (4.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale