

# Bayraktar

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **77**
- SRM **38**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **110 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **110 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński	4.5 kg (60.3%)	--- %	3.5
Ziarno	słód Abbey	0.25 kg (3.4%)	--- %	45
Ziarno	słód Special B	0.5 kg (6.7%)	--- %	290
Ziarno	słód czekoladowy żytni	0.16 kg (2.1%)	1 %	650
Ziarno	słód czekoladowy pszeniczny	0.2 kg (2.7%)	1 %	1000
Ziarno	jęczmień prażony	0.1 kg (1.3%)	1 %	900
Dodatek	płatki owsiane	1 kg (13.4%)	85 %	3
Dodatek	płatki pszenne	0.5 kg (6.7%)	--- %	3
Cukier	cukier	0.25 kg (3.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	70 min	6.1 %
Gotowanie	Zula	30 g	70 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safeale US-05	Ale	Płynne	600 ml	Fermentis
---------------	-----	--------	--------	-----------