

Beerzebub

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **72.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (48.4%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	1.7 kg (27.4%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (4%)	55 %	1500
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (4%)	74 %	250

Chmiele

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

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	20 g	---