

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 % |

Drożdże

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