

Belphegor

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **60**
- SRM **39.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Caramel Sweet	1 kg (9.1%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	20 g	20 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale