

Black Panda

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **69**
- SRM **45**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (53.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Munich Type 2	1.5 kg (26.8%)	80 %	22
Ziarno	Weyermann - Oak Smoked Malt	0.5 kg (8.9%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.35 kg (6.3%)	74 %	817.5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.5%)	70 %	925.7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	20 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar