

Black widow

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **61**
- SRM **39.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3.5 kg (34.7%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3%)	70 %	180
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4%)	55 %	1200
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2%)	73 %	1200
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2%)	70 %	400
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (24.8%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile