

## Borys Brzytwa #10

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **59**
- SRM **46.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (45%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (31.5%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Na podstawie przepisu [https://www.wiki.piwo.org/Russian\\_Imperial\\_Stout,\\_Jacek\\_Michna\\_\(szop007\)](https://www.wiki.piwo.org/Russian_Imperial_Stout,_Jacek_Michna_(szop007))  
28 lis 2018, 08:32