

Brewdog #7 PARADOX JURA

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **90**
- SRM **45.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **85 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (56.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.86 kg (7.5%)	76 %	69
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (4.4%)	75 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.86 kg (7.5%)	71 %	300
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	25 g	0 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------