

BrewDog - Paradox Islay

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **76**
- SRM **51.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **115 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **115 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.15 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.9 kg (7.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.55 kg (4.4%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	2.2 kg (17.6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.9 kg (7.2%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.55 kg (4.4%)	70 %	1024
Ziarno	Carafa	0.28 kg (2.2%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	75 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak chips with rum	22 g	Fermentacja cicha	5 dni