

BrewDog - Paradox Islay

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **78**
- SRM **49.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 7.15 kg (58%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (8.1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.55 kg (4.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1.8 kg (14.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (8.1%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.55 kg (4.5%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Carafa | 0.28 kg (2.3%) | 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 |