

BrewDog - Paradox Islay ver 2

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **62**
- SRM **40.3**
- 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 **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.4 kg (56.4%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	2 kg (15.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (3.8%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (0.8%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (0.8%)	79 %	45
Ziarno	SPECIAL W	0.1 kg (0.8%)	80 %	30
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (0.8%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (0.8%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (1.5%)	70 %	1024
Ziarno	caraffa 1	0.2 kg (1.5%)	1 %	800
Ziarno	Carafa II	0.16 kg (1.2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.11 kg (0.8%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.6%)	85 %	3

Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.4%)	68 %	1200
--------	--------------------------------	----------------	------	------

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	75 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debowe amerykańskie mocno opiekane	22 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	płatki debowe fr lekko opiekane	10 g	Fermentacja cicha	5 dni