

# Buntaj

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **67**
- SRM **41.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.4%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (5.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Viking Cookie Malt	0.25 kg (5.3%)	72 %	50
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (2.1%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %

## Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentum
-------	-----	-------	--------	-----------