

## Burn

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU **85**
- SRM **94.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (27%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (6.8%)	71 %	300
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.2 kg (5.4%)	74 %	296
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (6.8%)	73 %	887
Ziarno	Carafa	0.2 kg (5.4%)	70 %	664
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (5.4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.7%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kakao	50 g	Zacieranie	15 min
Przyprawa	cynamon	10 g	Fermentacja cicha	30 dni
Przyprawa	wanilia	50 g	Fermentacja cicha	30 dni

### Notatki

- Zacierane na wysłodzinach po banananut  
*28 gru 2019, 18:19*