

# Carewicz Mikołaj

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **44**
- SRM **46.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (36.9%)	82 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.7 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - British Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	kawa	50 g	Fermentacja cicha	20 dni
Inne	płatki dębowe burbon	20 g	Fermentacja cicha	20 dni