

Caryca Katarzyna

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **39**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **53 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3.8%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.25 kg (1.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (3.8%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	10 ml	Danstar

Notatki

- dodatkowo płatki dębowe macerowane w whisky
dodać łuske orkiszową do filtracji
7 maj 2017, 15:10