

## Cicha noc

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **87**
- SRM **47.9**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.8%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.5 kg (4.9%)	78 %	15
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.25 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (2.5%)	68 %	300
Cukier	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.7%)	80 %	10
Cukier	Cukier Muscovado	0.5 kg (4.9%)	100 %	---
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	75 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	450 ml	Fermentis