

Ciemna Katarzyna

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **79**
- SRM **43**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	12
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	900
Ziarno	Cararuby 50EBC	0.2 kg (4%)	65 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Mangrove Jack's