

Ciemna strona mocy

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **99.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (34.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (26.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (17.4%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.7%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	13 %
Gotowanie	Galena	40 g	80 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszone śliwki	0.5 g	Fermentacja cicha	15 dni