

Ciorny

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **67.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	caramunich II	0.2 kg (2.5%)	75 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.3%)	70 %	812
Ziarno	Carafa special III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (3.8%)	85 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.5%)	80 %	39
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (3.8%)	70 %	4
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.3%)	55 %	985