

Cookie monster

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **76**
- SRM **40.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (61.9%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (10.3%)	70 %	49
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (4.1%)	70 %	350
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (10.3%)	70 %	128
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Oak Chips	50 g	Fermentacja burzliwa	5 dni