

# CPNT

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **59**
- SRM **42.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (2.5%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (10%)	70 %	49
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.4 kg (5%)	73 %	887
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (21.3%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	50 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Admiral	50 g	10 min	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	FM

### Notatki

- Warzenie 30.07  
Blg początkowe 26.8  
  
11.08 dodano 50g płatków dębowych, mocno opiekanych  
  
Butelkowanie 03.09.2023. BLG końcowe 12, zaw. alk 9%  
*30 lip 2023, 22:21*