

Cukrzyca kurwa

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **46**
- SRM **54.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (46.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1 kg (9.3%) | 78 % | 4 |
| Płynny ekstrakt | Briess DME - Pilsen Light | 1.7 kg (15.9%) | 95 % | 4 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 1.25 kg (11.7%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.5 kg (4.7%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (4.7%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (2.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (2.3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.25 kg (2.3%) | 71 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 75 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Gęstwa | 600 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe mocno opiekane | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Wanilia 4 laski | 1 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Masło migdałowe PB2 | 285 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Prażone ziarna kakaowca | 600 g | Fermentacja cicha | 14 dni |