

# 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