Czar's Revange

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **63**
- SRM **57.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9.5 kg *(81.5%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.75 kg *(6.4%)*	70 %	1000
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg *(4.3%)*	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg *(2.6%)*	73 %	80
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg *(2.6%)*	60 %	690
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg *(2.6%)*	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25.71 g	Fermentis
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	139.71 ml	Wyeast Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	139.71 ml	White Labs

Notatki

- Drożdże dwie saszetki US-05, uwodnione lub dwulitrowy starter z wyżej wymienionych drożdży.
  5 wrz 2016, 14:59

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.