

czarna perła

- Gęstość **27.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **83.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	12.5 kg (55.6%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (8.9%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (4.4%)	72 %	236
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	1 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (2.2%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (2.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	2.5 kg (11.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (4.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	100 g	60 min	5 %
Gotowanie	Kent Goldings	100 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Sterling	100 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	100 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Goldings	100 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	40 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------