

czarny rycerz

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **23**
- SRM **80**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30.9%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (41.2%)	70 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.2%)	63 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5.2%)	63 %	1202
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.2%)	70 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	50 %	985
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.2%)	75 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.1%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	22.2 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Możliwe użycie drożdży M15 z poprzednio uwarzonej warki whisky ALE 12blg
25 kwi 2018, 08:06