

Czarny terier rosyjski

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **44.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	Słód wędzony steinbach	0.4 kg (4.1%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny Ciemny	0.5 kg (5.1%)	80 %	20
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.1%)	80 %	45
Ziarno	Caramel Dark Bestmalz	0.5 kg (5.1%)	55 %	90
Ziarno	Special B Malt	0.7 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.1%)	70 %	1034
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (5.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	80 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	5 min
Inne	Płatki dębowe amerykańskie średnio przypalone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Płatki bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni