

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 |