

## czort nie staut

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **78**
- SRM **46.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.15 kg (3.4%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.6%)	79 %	22
Ziarno	Cafe Light	0.15 kg (3.4%)	78 %	250
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (3.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (3.4%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.06 kg (1.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	12.1 %