

## czrnuch

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **72.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (48.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (24.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (4.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (4.9%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (7.3%)	68 %	601
Ziarno	Słód Kawowy 500 EBC	0.2 kg (4.9%)	75.5 %	420
Cukier	cukier	0.2 kg (4.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki debowe	25 g	Fermentacja cicha	10 dni