

Czwarte piwo

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **60**
- SRM **44**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.5%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.5%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Extra black	0.2 kg (3.5%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 15.10.2019
Przelane na cichą 25.10.2019
Zabutelkowano 18.11.2019 2,2 v/v
3 lis 2019, 20:14