

# Dark Night of the Soul

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **193**
- SRM **68.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	1 kg (7.5%)	73 %	177
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (7.5%)	68 %	1202
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	1 kg (7.5%)	74 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (5.2%)	70 %	299
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.7%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	38 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	55 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	63 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	175 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis