

Dark side of the moon

- Gęstość **38.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **75.6**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (38.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.6%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.28 kg (3.6%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	palone żyto	0.155 kg (2%)	55 %	1450

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27.5 g	60 min	10 %

Gotowanie	Sybilla	22.5 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	1 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale