

Demon's slayer

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **98**
- SRM **60.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (24.4%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.75 kg (7.3%)	71 %	300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (2.4%)	75 %	20
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.9%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.4%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	23 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	wanillia	5 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Fermentacja burzliwa: 21 dni w temp. 14-15 C
 Fermentacja cicha: 21 dni w temp. 14-15 C
 ilość dni teoretyczna, zobaczymy w praniu

72°C - 10 min - dodanie jęczmienia palonego i Carafa I
 5 lis 2019, 19:33