

Dog A

- Gęstość **33.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **40**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (62.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (3.9%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1.38 kg (10.8%)	80 %	2
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.88 kg (6.9%)	74 %	158
Ziarno	Carafa	0.63 kg (5%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.63 kg (5%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	Honey	0.7 kg (5.5%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	1 min	4.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Calypso	30 g	20 min	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	30 g	Gotowanie	25 min
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	30 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Chili (odmiana Naga Jolokia)	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laska Wanilii	10 g	Fermentacja cicha	7 dni