

Eclipsed

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **74**
- SRM **43.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.5 kg (8.2%)	70 %	690
Dodać na około 20 minut przed końcem zacierania.				
Dodatek	Millet flakes	0.6 kg (9.8%)	71 %	3.4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.5 kg (8.2%)	74 %	158
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.5 kg (8.2%)	74 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	40 min	6.2 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Milk Sugar (Lactose)	160 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Raspberry	100 g	Gotowanie	10 min