

## End Game

---

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **116**
- SRM **61.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7.8 kg (65%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	cookie	0.3 kg (2.5%)	80 %	50
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.2%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	special w	0.6 kg (5%)	65 %	300
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.6 kg (5%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	150 g	60 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kokos	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	tonka	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe amerykańskie (koniak)	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/14390-alderaan-brewery/page/15/?tab=comments#comment-501581>  
3 wrz 2019, 21:04