

Estus

- Gęstość **35.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **102**
- SRM **52.2**
- 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 **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (45.8%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.5%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.8%)	76 %	150
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Dodatek	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	75 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	10 min	13.1 %

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
Przyprawa	Płatki z beczki po Whisky	50 g	Fermentacja cicha	14 dni