

# Gravedigger

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **106**
- SRM **41.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.17 kg (56.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.4%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.4%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	15 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis