

gravedigger

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **93**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (57.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.8 kg (32.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carafa III specjal | 0.3 kg (3.4%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Zytńi czekoladowy weyerman | 0.3 kg (3.4%) | 70 % | 600 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy weyerman | 0.3 kg (3.4%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 65 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Warrior | 25 g | 30 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |