

# gravedigger

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **103**
- SRM **43**
- 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 **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **12.3 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 (56.8%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II     | 2.8 kg (31.8%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Carafa III specjal              | 0.3 kg (3.4%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Zytni czekoladowy weyerman      | 0.3 kg (3.4%)  | 70 %       | 600  |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy weyerman | 0.3 kg (3.4%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.1 kg (1.1%)  | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 70 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Warrior | 30 g  | 30 min | 15.5 %     |

## Drożdże

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