

# 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**
- Wyszadzaj 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