

Gravedigger Uwarz Sobie

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **116**
- SRM **35.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (52.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (32.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.5%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3.5%)	20 %	493
Dodatek	łuska ryżowa	0.3 kg (3.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %

Drożdże

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