

Griffin Feather

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **12 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	3 kg (42.3%)	78 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (14.1%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (14.1%)	77 %	20
Ziarno	Barley, Flaked	0.6 kg (8.5%)	70 %	4
Ziarno	Barley, Raw	0.5 kg (7%)	60.9 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.3 kg (4.2%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (2.8%)	60 %	827
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (7%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	45 min	7 %

Gotowanie	Perle	10 g	30 min	7 %
Gotowanie	perle	10 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's