

## Gumiok z milanówka

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU ---
- SRM **6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **76 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **76.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **104.1 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **76.3 L** wody do zacierania do **77.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **69C**
- Wyładzaj używając **27.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **76 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	27.75 kg (100%)	81 %	4