

Heavy day

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **73**
- SRM **66.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks pale ale	4 kg (40.8%)	85 %	5
Ziarno	Ireks monachijski	2 kg (20.4%)	75 %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (20.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Ireks Black malt	0.5 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (3.1%)	78.3 %	542
Ziarno	Ireks pszeniczny palony	0.6 kg (6.1%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	28.3 g	30 min	27 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	30 g	Safale