

# Heretyk

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|-------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale         | 9 kg (75%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich II | 1 kg (8.3%) | 73 %       | 110  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600       | 1 kg (8.3%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III    | 1 kg (8.3%) | 65 %       | 1024 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe                 | 50 g  | 35 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo                | 30 g  | 25 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Jarrylo                | 40 g  | 10 min | 15 %       |
| Whirlpool                 | Summ                   | 30 g  | 0 min  | 15 %       |

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g  | Safale       |

### **Dodatki**

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki Whisky | 50 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |