

# 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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