

High RISK!

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **70**
- SRM **57.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (65.9%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Carafa	0.4 kg (4.4%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III special	0.4 kg (4.4%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (5.5%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	120 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	80 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile