

# Horus Blood

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **67**
- SRM **41.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale souflet	3.7 kg (58.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Carmel Sweet	0.3 kg (4.8%)	70 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.8%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Barwiący obłuszczony	0.1 kg (1.6%)	1 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	20 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------