

Horus Blood v #2

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **65**
- SRM **61.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (36.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (36.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Bestmaltz special X	1 kg (7.2%)	75 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.6%)	10 %	600
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.6%)	10 %	1034
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (1.4%)	70 %	70
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.4%)	10 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	80 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	płatki burbon	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	płatki dąb	50 g	Fermentacja cicha	30 dni