

Ivan Smith

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **55**
- SRM **57.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.75 kg (8.5%)	70 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (3.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (2.3%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	45 min	13.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	15 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	15 dni