

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 |