

# Ivar

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **76**
- SRM **49.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (52.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Crystal 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Crystal Dark 250	0.2 kg (4.2%)	70 %	250
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II Special	0.2 kg (4.2%)	70 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	10 g	30 min	17 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------