

Iwan Groźny

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **20 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	3 kg (33.3%)	74 %	39
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (3.3%)	60 %	690
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.3 kg (3.3%)	60 %	827
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.2%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (33.3%)	80 %	7
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (5.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (11.1%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	70 min	15.5 %

Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe opalane	60 g	Fermentacja cicha	21 dni