

Jeden

- Gęstość **30.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	11 kg (73.1%)	75 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.5 kg (10%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (1.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	7 min	4 %

Gotowanie	Sybilla	30 g	7 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	0 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %
Na zimno	Oktawia	100 g	---	7.1 %
Na zimno	Sybilla	100 g	---	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis