

(JM) MAD BORIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **59**
- SRM **73.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.28 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	11 kg (78.6%)	80 %	6
Ziarno	Simpsons - Chocolate Malt	1.5 kg (10.7%)	70 %	1150
Ziarno	Simpsons - DRC® Double Roasted Crystal	0.5 kg (3.6%)	70 %	300
Ziarno	Simpsons - Brown Malt	0.5 kg (3.6%)	70 %	510
Ziarno	Simpsons - Amber Malt	0.5 kg (3.6%)	70 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	30 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	House culture