

# Kaszubski Rasputin

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **66**
- SRM **49.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (63%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (5.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.3 kg (4.2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.34 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6.2 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------