

# Katarzyna

---

- Gęstość **30 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **42.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.8%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (31.2%)	100 %	---
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.2%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (3.2%)	70 %	1024
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.4%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	38 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %