

Klika Dzika

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **41**
- SRM **48.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (58.8%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (5.9%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (5.9%)	68 %	300
Ziarno	Barley, Torrefied	1 kg (19.6%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.9%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.9%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	4 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	5 min	7.1 %

Drożdże

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

Kveik OSLO	Ale	Gęstwa	200 ml	---
------------	-----	--------	--------	-----