

Klon The gravedigger Brokreacja

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **102**
- SRM **54.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (4.5%)	20 %	800
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- zacieranie dwuetapowe:

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

pale ale
monachijski+ pszeniczny czekoladowy+ żytni czekoladowy+ carafa 3
8 sty 2023, 11:58