

Klon Yeti

- Gęstość **22 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **33.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	7.4 kg (83.1%)	79 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.315 kg (3.5%)	72 %	236
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.236435 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.236435 kg (2.7%)	60 %	690
Ziarno	Roasted Barley	0.24 kg (2.7%)	55 %	591
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.238 kg (2.7%)	80 %	7
Ziarno	Wheat, Flaked	0.235 kg (2.6%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	38 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	19 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %

Drożdże

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

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	20 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	-------	------------