

Kocioł Diabła

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **77**
- SRM **90.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **84.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Słód Golden Ale	4 kg (16.6%)	80 %	12
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (16.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Drewnem Dębowym	3 kg (12.5%)	81 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Torfem	3 kg (12.5%)	81 %	10
Ziarno	Viking Słód Monachijski Ciemny	2 kg (8.3%)	78 %	22
Ziarno	Viking Jęczmień Prażony	0.6 kg (2.5%)	70 %	900
Ziarno	Viking Pszenica Prażona	0.6 kg (2.5%)	70 %	1100
Ziarno	Viking Żyto Prażone	0.6 kg (2.5%)	65 %	1100
Ziarno	Viking Słód Czekoladowy Ciemny	1.5 kg (6.2%)	67 %	900
Ziarno	Viking Słód Czekoladowy Jasny	1 kg (4.2%)	68 %	375

Ziarno	Viking Słod Caramel Aromatic	0.5 kg (2.1%)	75 %	180
Ziarno	Viking Słod Caramel Sweet	0.5 kg (2.1%)	75 %	65
Ziarno	Viking Słod Karmelowy 600	1 kg (4.2%)	68 %	600
Ziarno	Viking Słod Karmelowy Żytni	0.75 kg (3.1%)	75 %	200
Ziarno	Viking Słod Dekstrynowy	1 kg (4.2%)	79 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Warrior Queen	50 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Green Bullet	50 g	60 min	12.9 %