

## kopacz

---

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **106**
- SRM **51.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (56.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0 kg	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (32.9%)	79 %	22
Ziarno	Carafa Special (R) typ III	0.3 kg (3.5%)	70 %	1400
Ziarno	czekoladowy	0.3 kg (3.5%)	60 %	900
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.5%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	15 min	15.5 %