

KUBIS II

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **159**
- SRM **98.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (13.4%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.2 kg (16.1%)	90 %	621
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	1 kg (13.4%)	70 %	1034
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (6.7%)	78 %	120
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.4%)	68 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Polaris	100 g	20 min	19 %

Gotowanie	Styrian Golding	50 g	10 min	3.6 %
-----------	-----------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safake US-04	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laska wanilii	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	21 dni