

## Łapa stal

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **38**
- SRM **29.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.4%)	80 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.85 kg (14.8%)	74 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8.7%)	70 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.4 kg (7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.33 kg (5.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	13 min	4 %
Gotowanie	Challenger	16 g	13 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis