

Iodołamacz

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **120 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4 kg (40.2%)	81 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (40.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.6 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %
---------------------------	-------------------	-------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs