

lul

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **33**
- SRM **54**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (39.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 1.2 kg (47.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (3.9%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.05 kg (2%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (7.8%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 10 g | 60 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |