

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**
- Wyszadzaj 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