

Lwie Serce

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **51**
- SRM **56.7**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (20.8%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (8.3%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (8.3%)	71 %	500
Ziarno	Special W Malt	0.2 kg (8.3%)	65.2 %	300
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (4.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	15 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ziarna tonka	6 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	płatki dębowe marecowane w whisky	20 g	Fermentacja cicha	10 dni