

## [M] New World Order

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **118**
- SRM **51.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (4.2%)	74 %	296
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	50 g	90 min	20.8 %
Gotowanie	Polaris	50 g	30 min	20.8 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	20 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Oak Chips	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Nottingham	20 g	Butelkowanie	---