

# Mały Żopo

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **106.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (27%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	82 %	4
Ziarno	słód wędzony bukiem	0.5 kg (6.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	1 kg (13.5%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (6.8%)	71 %	300
Ziarno	Roasted Barley	0.3 kg (4.1%)	65 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	11.2 %

## Notatki

- Po dodaniu 400g cukru blg 23  
*21 sty 2017, 20:19*