

Michał

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **89**
- SRM **51**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.5 kg (6.2%)	85 %	14
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (6.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa special II	0.3 kg (3.7%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.3 kg (3.7%)	70 %	1084
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	1.5 kg (18.5%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	1 kg (12.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (24.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Munich Malt type 2	2 kg (24.7%)	77 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %

Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	40 min	17.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's