

# MIS

- Gęstość **22.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-20.8 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg	80 %	2
Ziarno	Wiedeński	1 kg	80 %	7
Ziarno	Carafa II specjal	0.5 kg	70 %	811
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg	75 %	256
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg	55 %	1000
Cukier	Melasa trzciniowa	0.45 kg	78 %	160

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	lunga	50 g	5 min	11.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	5 min	5 %

## Drożdże

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

FM13 - Irlandzkie ciemności	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
--------------------------------	-----	--------	--------	------------------

## Notatki

- Pierwsza wersja przepisu  
*20 lut 2015, 09:47*