

## Mixer

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **43**
- SRM **36.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.2 kg (2%)	75 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (1.5%)	70 %	1034
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (5.1%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polski mix	100 g	30 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis