

## Mocny Stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladżaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (25.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (25.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.8 kg (8.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (10.1%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (8.1%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	Safbrew