

Mój pierwszy raz

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **55**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (19%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.5%)	79 %	22
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9.5%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.8%)	68 %	400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	90 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	10 %

Gotowanie	lunga	25 g	15 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Cubes	50 g	Fermentacja burzliwa	10 dni