

Mój pierwszy raz

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **86.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (73.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	1 kg (9.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (1.4%)	68 %	1300
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bullion	50 g	60 min	7.75 %
Gotowanie	Sticklebract	50 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's