

mój przepis

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	5 kg (47.6%)	79 %	6.25
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.7%)	72 %	500
Ziarno	Słód Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	74 %	400
Ziarno	Słód Caramunich II	0.5 kg (4.8%)	73 %	90
Ziarno	słód Carafa I	0.4 kg (3.8%)	65 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	70 g	170 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs