

moj_stout

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **99**
- SRM **78.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (9.6%)	55 %	985
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.7 kg (6.7%)	78 %	100
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.8%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.6 kg (5.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Summit	30 g	0 min	17 %
Whirlpool	Chinook	30 g	0 min	13 %