

Mońki 2019

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **75**
- SRM **69**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Peat Smoked Malt	3 kg (42.9%)	74 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (7.1%)	79 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.1%)	70 %	1034
CARAFA SPECIAL III				
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (14.3%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	1 kg (14.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe, średnio opiekane	50 g	Fermentacja cicha	60 dni