

MS7

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **93**
- SRM **49.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (12.1%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (6.1%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs