

# Mustang

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **72**
- SRM **47**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.25 kg (4.6%)	72.8 %	90
Ziarno	Wheat, Roasted	0.5 kg (9.3%)	54.3 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.6%)	73 %	450
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.25 kg (4.6%)	55 %	591
Ziarno	roasted rye	0.25 kg (4.6%)	55 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (9.3%)	74 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	21 dni