

NAFCIARZ V2

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **48**
- SRM **74.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (49.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (10%)	68 %	1200
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.5 kg (5%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	400 ml	---