

# Ned Stark

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **61**
- SRM **48.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (21.1%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (31.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carabelge	1 kg (10.5%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (5.3%)	70 %	837
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.5 kg (5.3%)	70 %	1084
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (21.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Northern Brewer	50 g	15 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sliwki suszone	50 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Daktyle	120 g	Gotowanie	15 min
Inne	Kawa	200 g	Fermentacja cicha	4 dni

## Notatki

- Kawa 200 gramow. Aromatyczna etiopska + robusta po 50%.  
18 wrz 2017, 00:27