

## Nerka pacyficzna extreme

- Gęstość **42.4 BLG**
- ABV **24.6 %**
- IBU **68**
- SRM **110.7**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (10.5%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	60 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III S	0.4 kg (4.2%)	70 %	1434
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5.3%)	80 %	---
Cukier	Molasses	0.5 kg (5.3%)	78.3 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	100 g	60 min	11 %