

# Nero

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **59**
- SRM **85.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (65.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Brzozą	0.25 kg (2.3%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Jabłonią	0.25 kg (2.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (9.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	3.5 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danny favorite	Ale	Gęstwa	500 ml	wyeast