

# Nigeryjski książę

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **74**
- SRM **66.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.8%)	65 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.8 kg (7.1%)	60 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.4%)	45 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	65 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Notatki

- zwiększ zasyp o 1/3 i wysładzaj na stouta 11  
11 lip 2018, 21:52