

# Nocturnal

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **50**
- SRM **44**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	5 kg (34%)	79 %	30
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (3.4%)	80 %	39
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (3.4%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (3.4%)	70 %	4
Ziarno	Extra black	0.5 kg (3.4%)	65 %	1400
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.5 kg (3.4%)	70 %	1084
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (3.4%)	71 %	300
Cukier	Muscovado	0.2 kg (1.4%)	100 %	350
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.2 kg (1.4%)	95 %	16
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (23.1%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Amber	2.9 kg (19.7%)	78 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	20 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kostki whisky	50 g	Fermentacja cicha	---
-----------------	---------------	------	-------------------	-----