

# Obywatel Kudłaty

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

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

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4%)	70 %	300
Ziarno	Czekoladowy 400	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Pale Ale	4 kg (39.6%)	79 %	4
Ziarno	monachijski 1	1 kg (9.9%)	78 %	18
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5%)	78 %	540
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4%)	65 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.1 kg (1%)	65 %	1400
Ziarno	CastleMalting Whisky Nature	2 kg (19.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.9%)	82 %	4
Dodatek	płatki owsiane	0.5 kg (5%)	70 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	80 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	65 g	20 min	3.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki owsiane	500 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- Weyermann - Carafa III Special, karmel 300 bo mam  
9 maj 2015, 20:40