

Olej Transformatorowy

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **75**
- SRM **71**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.33 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (75.9%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (5.1%)	65 %	1300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (5.1%)	65 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.8%)	55 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.1%)	62 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	10 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whisky Jameson	20 g	Fermentacja cicha	30 dni