

P O T Ę Ż N Y Golem

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **93**
- SRM **40.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (7.8%)	79 %	10
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (11.1%)	80 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	75 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	50 g	75 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale