

Pan Demia

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **45**
- SRM **49.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 2 kg (22.2%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (33.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2 kg (22.2%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Carabelge | 1 kg (11.1%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.5 kg (5.6%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (5.6%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | junga | 25 g | 60 min | 12.6 % |
| Gotowanie | junga | 30 g | 30 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Lomik | 25 g | 15 min | 6.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 22 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Suszona sliwka | 50 g | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | Daktyle | 120 g | Gotowanie | 20 min |
| Dodatek smakowy | Kawa | 150 g | Fermentacja cicha | 4 dni |