

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