

Perfetti Sconosciuti

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **48.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	karmelowy ciemny	0.4 kg (4.4%)	74 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2.2%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis