

# Pierwszy Król

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **93**
- SRM **52.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (11.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.7%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis