

# Pilcowskie ciemne krzepkie

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **102**
- SRM **51.4**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.3%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.7%)	78 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.7%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	2 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's