

# Pladzyk I

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **41**
- SRM **71.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa II	0.33 kg (4.6%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.33 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.63 kg (8.7%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.53 kg (7.3%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (2.8%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (34.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (27.7%)	80 %	7
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (5.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Ciemne będę wrzucał na 30 minut przed końcem gotowania, co uważam za rozsądny kompromis.  
*20 mar 2018, 19:30*