

Please RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **69**
- SRM **68**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (4.1%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5.4%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.8%)	71 %	600
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.7 kg (9.5%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	124 ml	Danstar

Notatki

- Gęstwa zebrana tego samego dnia co warzenie
26 mar 2019, 12:19