

Porteris

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **36**
- SRM **45.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (46.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (28%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (4.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (4.7%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (4.7%) | 71 % | 1200 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 1 kg (9.3%) | 78.3 % | 148 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (1.9%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe macerowane w whisky przez rok | 100 g | Fermentacja cicha | 20 dni |

Notatki

- Warka 42. warzone 29.03. Wyszło 23l 20 blg. Przy rozlewie zjedzone do 4 BLG.
29 mar 2019, 10:09