

# Prawie jak Yeti

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **54**
- SRM **48.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	6.9 kg (80.8%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.45 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.34 kg (4%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.34 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.28 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.23 kg (2.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	31 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	16 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	14 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	14 g	5 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale