

## Projekt Beczka #2

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **82**
- SRM **55.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (56.7%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.75 kg (7.7%)	60 %	690
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.2%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (2.6%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.2%)	76 %	150
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.5%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop klonowy	300 g	Fermentacja burzliwa	21 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Wanilia 2 laski	3 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	3 dni