

PROJEKT BECZKA 3.0

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **75**
- SRM **61**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **220 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **268 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **303.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **419.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **303.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **81.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **268 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	60 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	18 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	9 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	4.35 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	4.35 kg (3.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	4.35 kg (3.7%)	20 %	837
Ziarno	Viking Wędzony torfem	8.7 kg (7.5%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	4.35 kg (3.7%)	55 %	1200
na 20 minut				
Ziarno	Jęczmień prażony	3.48 kg (3%)	20 %	985
na 20 minut				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Magnum	782.61 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Puławski	260.87 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	100 g	Fermentis