

PROJEKT BECZKA 3.0

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **51**
- SRM **62.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 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 **23.3 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.2 kg (18.8%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.9 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.43 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.43 kg (3.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.43 kg (3.7%)	20 %	837
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.5 kg (4.3%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.43 kg (3.7%)	55 %	1200
na 20 minut				
Ziarno	Jęczmień prażony	0.35 kg (3%)	20 %	985
na 20 minut				

Chmiele

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

Gotowanie	Magnat	80 g	60 min	11.2 %
-----------	--------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	800 ml	Lallemand