

## Projekt Pojeb v 1.1

- Gęstość **34.7 BLG**
- ABV **18.2 %**
- IBU **83**
- SRM **113.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	9.41 kg (65.4%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.28 kg (8.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.17 kg (1.2%)	70 %	299
Ziarno	Black (Patent) Malt	1.6 kg (11.1%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	1.92 kg (13.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	50 g	30 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	500 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	kawa	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	ziarna kakao	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kawa	25 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	ziarna kakao	25 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	---