

# Przepis Piotra MI

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **85**
- SRM **65.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (36.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.02 kg (12.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.65 kg (7.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.65 kg (7.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.4%)	70 %	1000
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.13 kg (13.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem NZ (14,2)	45 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem NZ (14,2)	20 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem NZ (14,2)	30 g	2 min	15.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	17 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	1000 g	Gotowanie	7 min
Dodane na 7 minut przed końcem gotowania				