

# Przepis Piotra MI

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **80**
- SRM **60.3**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (51.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (7.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.4 kg (5.1%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.6%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem NZ (14,2)	45 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Pacific Gem NZ (14,2)	20 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	2 min	13.2 %
Gotowanie	Pacific Gem NZ (14,2)	25 g	2 min	14.2 %

## 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				