

## puszap\_#43

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **44.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	4 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (11.1%)	78 %	8
Ziarno	Munich Malt	1 kg (11.1%)	80 %	15
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	0.5 kg (5.6%)	81 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.5 kg (5.6%)	74 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (2.8%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.34 kg (3.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.58 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.7%)	73 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.7%)	55 %	1500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	45 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs