

Reality Is Subjective

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **61.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (63.4%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (14.1%)	82 %	14
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (8.5%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Crystal Wheat	0.25 kg (3.5%)	73 %	90
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3.5%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cocoa nibs	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	pecan	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	2 laski wanilii	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	płatki drożdżowe	20 g	Fermentacja cicha	7 dni