

## RED ALERT

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 63C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (2.5%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (2.5%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	45 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	40 min	6 %
Gotowanie	Lomik	25 g	10 min	4.6 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale