

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 |