

renifer

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **126**
- SRM **44.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (52.4%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (10.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.6%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	40 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	2000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki z beczki po burbonie	25 g	Fermentacja cicha	30 dni