

ris

- Gęstość **29 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (51.4%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.3%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (4.7%)	65 %	1300
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (18.7%)	70 %	6
Ziarno	strzegom prażona pszenica	0.5 kg (4.7%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Perle	70 g	15 min	7 %
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------