

Risik 2.5

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **89**
- SRM **46.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (16.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.8%)	80 %	45
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (2.5%)	80 %	45
Ziarno	castle malting - kawowy	0.5 kg (6.3%)	68 %	500
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.3%)	68 %	601
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (6.3%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	50 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	10 g	15 min	3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	500 ml	---