

## risik

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **63**
- SRM **68.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (54.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.2%)	68 %	300
Ziarno	słód gryczany	0.5 kg (5.4%)	65 %	15
Ziarno	Caramel Aromatic	1 kg (10.9%)	75 %	200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (10.9%)	73 %	1001
Ziarno	Cookie	1 kg (10.9%)	80 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	pilgrim	50 g	10 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	orzeszki	1000 g	Zacieranie	150 min