

RIŚmietnik

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **79**
- SRM **41.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (4.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.7 kg (6.7%)	70 %	49
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.75 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3 kg (28.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Waimea	30 g	30 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	150 ml	Fermentis