

saj

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **69**
- SRM **45.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (12.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (12.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Château Caffè | 0.2 kg (2.5%) | 70 % | 500 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.5%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (1.3%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget | 30 g | 10 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Styrian Wolf | 20 g | 60 min | 13.8 % |
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 60 min | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| 04 | Ale | Suche | 10 g | ds |