

## Samiec Beta

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **34**
- SRM **30.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.3 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.6 kg (46.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	4.4 kg (27.2%)	81 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.8 kg (4.9%)	70 %	200
Ziarno	Special B	0.5 kg (3.1%)	75 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafo I	0.6 kg (3.7%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (1.9%)	55 %	985
Cukier	Cukier kandyzowany	1.8 kg (11.1%)	100 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %

### Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------