

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 |
|-------------|-----|--------|--------|--------|