

Samiec Beta

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **44.4**
- 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 **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (46.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.2 kg (27.2%)	81 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (4.9%)	70 %	200
Ziarno	Special B	0.25 kg (3.1%)	75 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafo I	0.3 kg (3.7%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.9%)	55 %	985
Cukier	Cukier kandyzowany	0.9 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
-------------	-----	--------	--------	--------