

# SETKA

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **113**
- SRM **56.9**
- 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 **240 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8.5 kg (68%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (4%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	120 g	60 min	15.5 %