

# SETKA

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **56**
- SRM **64.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	1 kg (15.4%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	1 kg (15.4%)	78 %	400
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1024
Ziarno	cookie	0.5 kg (7.7%)	73 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	2 dni