

# 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 |