

# SI

- Gęstość **30 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **40**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (42.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (21.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.5 kg (4.2%)	60 %	690
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.35 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	owsiany	0.5 kg (4.2%)	--- %	---
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4.2%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	50 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	60 g	30 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	75 g	Gotowanie	15 min
Inne	płatki dębowe +burbon	150 g	Fermentacja cicha	18 dni