

SIR

- Gęstość **22.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Target	30 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	wanilia	5 g	Fermentacja cicha	6 dni
-----------	---------	-----	-------------------	-------