

# Snickers

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **59**
- SRM **62.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt              | 5 kg (43.9%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                | 0.75 kg (6.6%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Abbey Castle                      | 0.5 kg (4.4%)  | 80 %       | 45   |
| Ziarno | Special B Malt                    | 0.5 kg (4.4%)  | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt      | 0.55 kg (4.8%) | 60 %       | 827  |
| Ziarno | Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy | 0.65 kg (5.7%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony                   | 0.3 kg (2.6%)  | 55 %       | 985  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)              | 1 kg (8.8%)    | 76.1 %     | 0    |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats      | 0.5 kg (4.4%)  | 73 %       | 20   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II             | 0.15 kg (1.3%) | 70 %       | 837  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński               | 1.5 kg (13.2%) | 80 %       | 4    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 78 g  | 60 min | 13.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |