

## sockey nerka

---

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **54**
- SRM **66.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	1.38 kg (21.6%)	80 %	18
Ziarno	diastatyczny	1.88 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.33 kg (20.8%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.32 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.52 kg (8.1%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.3 kg (4.7%)	71 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.7%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III spec	0.18 kg (2.8%)	70 %	1434
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.19 kg (3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	42 g	60 min	11 %