

sprzątanie

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **63**
- SRM **50.1**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.8%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale