

Sris

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **61**
- SRM **48**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **105 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.7%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II specjal	0.5 kg (6.7%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis