

## Stan umysłu

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **55**
- SRM **41.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (2.9%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (1.4%)	68 %	1200
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (48.3%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (9.7%)	82 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Cukier	muscavado	0.2 kg (1.9%)	100 %	200
Ziarno	Płatki Gryczane	0.2 kg (1.9%)	85 %	3
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Gozdawa	0.5 kg (4.8%)	78 %	80
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (1.9%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Simcoe	50 g	50 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Glukoza	100 g	Butelkowanie	---