

Stout

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **47**
- SRM **42.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (41.3%)	75 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (24.8%)	75 %	22
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (8.3%)	70 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (2.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	50 min	13 %

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
-----------	------------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile