

# Stresozabijacz

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **90**
- SRM **41.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (70.2%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona  | 0.2 kg (3.5%) | 70 %       | 1000 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (17.5%)  | 80 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600        | 0.2 kg (3.5%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.3 kg (5.3%) | 78 %       | 400  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 25 g  | 90 min | 11 %       |
| Gotowanie | Magnum            | 25 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe | 50 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |