

T34/100

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **100**
- SRM **76.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **-3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (44.2%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (22.1%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (1.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (8.8%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	90 g	60 min	18.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale