

test

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **48**
- SRM **41.8**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale +	5.9 kg (59%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Munich I Weyermann -	2 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (5%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate +	0.2 kg (2%)	71 %	690
Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.2 kg (2%)	60 %	1000
Ziarno	Black Castle Malting +	0.2 kg (2%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----