

Test test test

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **70**
- SRM **54.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7.3 kg (53.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3.1 kg (22.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 1.35 kg (9.8%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II Special | 0.6 kg (4.4%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (4.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (2.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Carafa III Special | 0.2 kg (1.5%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (1.5%) | 70 % | 299 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 75 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Magnat | 40 g | 75 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Sybilla | 22 g | 75 min | 6.7 % |

Notatki

- Na podstawie #30 <https://www.homebrewtalk.com/forum/threads/a-tribute-to-hunahpu.406876/>

12 lis 2018, 21:29