

Turbo Wania

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **52.9**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.4 kg (4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5%)	76.1 %	0
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Polish hops	60 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale