

Twaroże Deserowe

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **45**
- SRM **51.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **180 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	7 kg (70%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.5 kg (5%)	78 %	108
Ziarno	Weyermann - Carafa I	1 kg (10%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	90 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	90 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	śliwki suszone w bourbonie	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe medium	100 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	wanilia w laskach 2x	30 g	Fermentacja cicha	10 dni