

## #TWSS (draft)

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **52**
- 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 **190 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (28.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.6%)	79 %	7
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Special X	0.5 kg (4.8%)	75 %	300
Ziarno	Carafa	1 kg (9.5%)	70 %	664
Ziarno	Kawowy Castlemalting	1 kg (9.5%)	70 %	250
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (4.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	100 g	100 min	5.4 %
Gotowanie	Galena	50 g	90 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile