

Typhoon

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **87**
- SRM **47.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (35.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (26.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Werman Monachijski typ II | 1.5 kg (26.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann żytni czekoladowy | 0.25 kg (4.4%) | 65 % | 650 |
| Ziarno | Słód pszeniczny czekoladowy | 0.2 kg (3.5%) | 70 % | 900 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.2 kg (3.5%) | 70 % | 1400 |
| NA KONIEC!!! | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Idaho (USA) | 40 g | 15 min | 12 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|--------|-----------|-----|
| Safale S-05 | Ale | Gęstwa | 366.66 ml | --- |
|-------------|-----|--------|-----------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|--------------|-------------------|-------------|
| Inne | Tonka | 80 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Inne | Cynamo | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Inne | Płatki dębowe | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |