

## Vlad v2 torf

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **58.8**
- 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 **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (27.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (18.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramel Sweet	0.3 kg (2.8%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (2.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.4 kg (3.7%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (1.9%)	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.4%)	55 %	1100
Ziarno	Kawowy	0.3 kg (2.8%)	77 %	250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	90 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	350 ml	---

### Dodatki

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

Inne	płatki	20 g	Fermentacja cicha	30 dni
------	--------	------	-------------------	--------