Vlad

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **86**
- SRM **61.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(61.3%)*	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg *(3.7%)*	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg *(3.7%)*	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg *(1.8%)*	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg *(1.8%)*	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg *(3.7%)*	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg *(3.1%)*	70 %	800
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg *(3.1%)*	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg *(1.8%)*	55 %	1100
Ziarno	Kawowy	0.3 kg *(3.7%)*	77 %	250
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(12.3%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Inne	kakao ziarno	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	tonka	10 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	skórka pomarańczowa	15 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Warka 16.
  Wyszło 15l - 22,5BLG. Dolałęm za dużo wody do wysładzania.

  V1- 5l -Sok z pomarańczy zredukowany aby oblepił zest plus pokruszone w moździerzu ziarna kakao.
  V2 - Tonka
  V3 - Płatki dębowe 4g na litr. Zrobiona herbatka 80st C na 10minut.
  18 mar 2018, 22:04

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.