

# war1

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **68**
- SRM **45.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.9%)	75 %	150
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (5.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	0 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale