

## wędzony potwór

---

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU ---
- SRM **66.6**
- 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 **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | wędzony bukiem weyermann         | 4 kg (27.2%)  | --- %      | 6    |
| Ziarno | czekoladowy żytni weyermann      | 0.5 kg (3.4%) | --- %      | 800  |
| Ziarno | Fawcett - Pszemiczny Czekoladowy | 0.5 kg (3.4%) | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.3 kg (2%)   | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Carafa III                       | 0.1 kg (0.7%) | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate)   | 0.5 kg (3.4%) | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 2.5 kg (17%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 5 kg (34%)    | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett             | 1 kg (6.8%)   | 61 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Barwiący                | 0.3 kg (2%)   | 68 %       | 1300 |