

Weles

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **64**
- SRM **73**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **45 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **180 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (23.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Jęczmień prażony	0.3 kg (4.6%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Żyto prażone	0.3 kg (4.6%)	65 %	1100
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (15.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (15.4%)	75 %	150
Ziarno	Żyto	0.4 kg (6.2%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	P łatk dębu	30 g	Fermentacja cicha	14 dni