

# WIDZEW

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **38**
- SRM **50.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	3.5 kg (31.8%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.5%)	70 %	350
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (4.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	20 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	250 g	Gotowanie	15 min
Inne	Glukoza	100 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- 21/22.10.2016 - Warka 11
- 07.11.2016 - zlanie na cichą (rewelacyjne w smaku)
- 25.11.2016 - dodanie płatków dębowych "Vanilla" zalanych rumem. Smak paloności, kawy i czekolady
- 27.12.2016 - butelkowanie. 11BLG. Smak paloności, kawy i czekolady. Intensywna alkoholowość w smaku i aromacie.
- 11.07.2017 - Smakuje jak lody kawowo-waniliowe.
- 4 lut 2018, 13:21