

## Wiedeński eksperyment korekta

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **77**
- SRM **48.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (38.9%)	81 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.5%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Brown	0.65 kg (8.4%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.27 kg (3.5%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.6%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.3%)	70 %	1024
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	1 kg (13%)	95 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	30 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Epic	30 g	10 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale