

# WIO KONIKU III

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **25**
- SRM **39.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (50.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (29%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.2%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2.9%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.9%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	60 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---------------	------	-------------------	--------