

# WIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **73**
- SRM **47.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (51.4%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Brettanomyces	1000 g	Fermentacja cicha	90 dni