

## Wrona

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **64**
- SRM **61.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt               | 3 kg (28.3%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno          | Diastatic malt                     | 1 kg (9.4%)    | 85 %       | 7    |
| Ziarno          | Płatki pszeniczne                  | 1 kg (9.4%)    | 85 %       | 3    |
| Ziarno          | Płatki owsiane                     | 1 kg (9.4%)    | 85 %       | 3    |
| Ziarno          | Viking Malt<br>Wędzony Czereśnią   | 2 kg (18.9%)   | 82 %       | 10   |
| Ziarno          | Strzegom Barwiący                  | 1 kg (9.4%)    | 68 %       | 1800 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany<br>(Buckwheat Honey) | 1.6 kg (15.1%) | 70 %       | 40   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga | 100 g | 70 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM27 Artefakty<br>trapistów | Ale | Gęstwa | 50 ml | Fermentum Mobile |