

Wymrażane

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **50**
- SRM **48.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (6.9%)	60 %	900
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6.9%)	68 %	600
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (51.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafeBrew HA-18	Ale	Suche	25 g	---

Notatki

- Zacieranie - 14.12.2024
- Warzenie - 15.12.2024
- Cicha fermentacja -
- Wymrażane -
- Beczka po nalewce śliwkowej -
- Zlewanie -
- 14 gru 2024, 16:56