

# Wysło

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **33**
- SRM **110.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **13 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (43.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	1 kg (7.2%)	80 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.7 kg (5.1%)	20 %	493
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.7 kg (5.1%)	74 %	296
Ziarno	Carafa III	0.7 kg (5.1%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.6%)	65.2 %	315
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (1.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	15.5 %