

Wysłodziny 2

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **41**
- SRM **67.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **20 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **-3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (33.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (33.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Carmel pale strzegom	1 kg (6.6%)	77 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (6.6%)	68 %	601
Ziarno	Carahell	0.5 kg (3.3%)	10 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyerman	1 kg (6.6%)	10 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	500 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	H3PO4	10 g	Zacieranie	90 min