

## wzógrzowy drummer

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **81**
- SRM **43.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **55 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (58.2%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (3.6%)	20 %	493
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (2.9%)	76 %	150
Ziarno	Carafa	0.25 kg (1.8%)	70 %	664
Ziarno	Monachijski	2 kg (14.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	amylaza	4 g	Zacieranie	75 min