

# X

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **88**
- SRM **34.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **100 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **70C**
- Wystadź używając **-16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (79.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1.5 kg (17%)	70 %	128
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %