

XDD

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **59**
- SRM **40.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6.75 kg (59.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Wędzony torfem Viking Malt | 1.5 kg (13.3%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED | 0.95 kg (8.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Colorado Honig Malt | 0.75 kg (6.6%) | 75 % | 8 |
| Ziarno | Carafa II | 0.32 kg (2.8%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.32 kg (2.8%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.3 kg (2.7%) | 70 % | 200 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.26 kg (2.3%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.15 kg (1.3%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 75 g | 60 min | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 180 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Calcium Chloride | 7.5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 3.75 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | NaCl | 6 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 7.5 g | Zacieranie | 60 min |