

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**
- Wysładzaj 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