

## Zaduszne

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **53**
- SRM **52.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.1%)	55 %	985
Dodatek	Pszenica niestodowana	1 kg (8.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.1%)	60 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Carafa	0.5 kg (4.1%)	70 %	664
Cukier	cukier	1 kg (8.2%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.2 kg (9.8%)	80 %	300
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (4.1%)	70 %	40

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Beczka dębowa macerowana w winie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- 2 przekrojone wzdłuż łaski wanilii  
28 paź 2023, 19:06