

## Zagreus (#50A)

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **39.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (58.1%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.6%)	70 %	1000
Ziarno	Steinbach karmelowy ciemny	0.35 kg (4.5%)	80 %	115
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny wędzony olchą	1 kg (12.9%)	80 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (3.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	14 dni