

zsyпки

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **100**
- SRM **50.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (51.4%)	80 %	5
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (2.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.26 kg (5.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (5.1%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (5.1%)	70 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	15 ml	Safale