

# IMPERIAL STOUT

- Gravity **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **85**
- SRM **50.8**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

## Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

## Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **71.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **3.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (63.8%)	--- %	5
Grain	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.6%)	--- %	16
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	--- %	4
Grain	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (8.5%)	--- %	1000
Grain	Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann®	0.2 kg (4.3%)	--- %	350
Grain	Słód Castle Malting - Château Caffé	0.1 kg (2.1%)	--- %	500
Grain	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (2.1%)	--- %	1050

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	lunga	30 g	60 min	10.7 %
Boil	Fuggles	25 g	20 min	6.6 %

Boil	East Kent Goldings	25 g	20 min	3.6 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	20 min	6.6 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	20 min	3.6 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale US-05	Ale	Dry	23 g	Fermentis Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

## Notes

- przy zbyt niskim ekstrakcie brzezki po filtracji i wysładzaniu dodatek ekstraktu słodowego na około 15-20 minut przed końcem gotowania (dla objętości brzezki 10l 115g suchego ekstraktu da 1BLG);

chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C; dwukrotne napowietrzenie - pierwsze tuż przed zadaniem drożdży i kolejne po 8-12 godzinach;

temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-22°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,7 vol.;

refermentacja - minimum 14 dni;

leżakowanie - minimum miesiąc w niskich temperaturach, można próbować co miesiąc jak się układa

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

Aug 17, 2019, 3:51 PM