

#041 Russian Imperial Stout

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **102**
- SRM **51.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (10.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (7.5%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (7.5%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.4 kg (3.3%)	20 %	650
Ziarno	fawcett chocolate	0.4 kg (3.3%)	70 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (1.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (0.8%)	76 %	150
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (14.1%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	85 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Bramling	40 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	550 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	120 min