

#4 Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **32**
- SRM **31.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (34.1%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.7%)	77 %	26
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (2.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4%)	68 %	1202
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	7.5 g	60 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	------	-------	-------------------	-------