

Imperialne

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **68**
- SRM **38.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (77.8%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.3%)	55 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.2%)	--- %	1200
Ziarno	Thomas Fawcett - Red Crystal	0.5 kg (5.6%)	--- %	400
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	90 min	12.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	10 dni