

Imperialny stout

- Gęstość **35.5 BLG**
- ABV **18.8 %**
- IBU **77**
- SRM **75.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.85 kg (33.6%)	80 %	5
pierwszy rzut				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.8%)	79 %	22
pierwszy rzut				
Ziarno	Żytni	1 kg (11.8%)	85 %	8
drugi rzut				
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (9.4%)	79 %	45
drugi rzut				
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.5%)	65.2 %	315
drugi rzut				
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.9%)	70 %	1034
drugi rzut				
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.33 kg (3.9%)	68 %	1200
drugi rzut				

Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (17.7%)	80 %	45
gotowanie				
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.4%)	76.1 %	0
gotowanie				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	25 g	---

Notatki

- zacieranie dwuetapowe:
pale ale+ monachijski
żytni+ biscuit+ specialB+ palone
26 gru 2022, 20:20