

Kurka Wodna - Russian Imperial Stout

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **62**
- SRM **79.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (13.3%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (13.3%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann Specjal W	1 kg (13.3%)	68 %	300
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (13.3%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (13.3%)	85 %	8
Suchy ekstrakt	Muntions DME - Amber	1 kg (13.3%)	95 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.7%)	40 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	10 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Tonkowiec wonny	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Płatki dębowe macerowane w albańskiej brandy	25 g	Fermentacja cicha	14 dni