

OAK AGED IMPERIAL STOUT

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **80**
- SRM **42.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **-1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (12.3%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Żytni	1 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	50 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	55 g	Fermentis