

Old World Russian Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **78**
- SRM **70.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7.7 kg (75.5%)	81 %	6
Ziarno	Karmel 300	0.8 kg (7.8%)	70 %	299
Ziarno	Karmel 30	0.5 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.5 kg (4.9%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.5 kg (4.9%)	65 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galena	15 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Columbus	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Galena	10 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Galena	25 g	0 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	35 g	0 min	7.7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1600 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min