

Polish imperial stout realnie

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **103**
- SRM **60.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **11 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **11 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (5.7%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.7%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.7%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	15 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	1000 ml	Danstar