

# Raszów imperial stout

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **77**
- SRM **53**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (67.4%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.9 kg (10.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel ctz	20 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Chmiel ctz	30 g	30 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chmiel ctz	30 g	15 min	16.5 %