

Rosyjski Stout Imperialny

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **53**
- SRM **64.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	5 kg (36.8%)	--- %	---
Ziarno	Viking Munich Malt	5 kg (36.8%)	78 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	40 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Dodajemy chmiel Marynka - 75 g - w 30 minucie gotowania.
Dodajemy chmiel Lubelski - 50g - w 80 minucie gotowania.
2 lip 2021, 11:10