

Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **117**
- SRM **59.8**
- 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 **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Ale	3.3 kg (41.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.8 kg (22.8%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.3 kg (3.8%)	85 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (3.8%)	78.3 %	4
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (3.8%)	78.3 %	542
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (2.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter				

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Tonka Beans	5 g	Fermentacja cicha	30 dni
Zioło	Cocoa Nibs	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Oak Chips Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Zioło	Habanero Chiles	1 g	Fermentacja cicha	30 dni