

Russian Imperial Stout 2019

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **65**
- SRM **54**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (59.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.7 kg (11.2%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (9.9%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (1.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.45 kg (3%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.3%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	120 g	60 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis