

## RUSSIAN IMPERIAL STOUT 25 Blg #23

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **80**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 2.3 kg (47.9%) | 79 %       | 5.5  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (20.8%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1      | 0.25 kg (5.2%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.15 kg (3.1%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (5.2%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300         | 0.2 kg (4.2%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom    | 0.25 kg (5.2%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno | castle malting caffe light  | 0.2 kg (4.2%)  | --- %      | 220  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.2 kg (4.2%)  | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Eureka! | 35 g  | 100 min | 13 %       |

|           |         |      |        |       |
|-----------|---------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 60 min | 3.5 % |
|-----------|---------|------|--------|-------|

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Laski Wanilii | 20 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |