

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **56**
- SRM **56.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (4.2%)	70 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (3.1%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.2%)	71 %	600
Ziarno	Caramel Aromatic	0.3 kg (3.1%)	75 %	180
Ziarno	Golden Ale	1.5 kg (15.6%)	80 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	70 g	60 min	9 %