

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **60.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość       | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (50%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1 kg (10%)  | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 1 kg (10%)  | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Płatki pszeniczne           | 0.5 kg (5%) | 60 %       | 3    |
| Ziarno | Melanoiden Malt             | 0.5 kg (5%) | 80 %       | 39   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600         | 0.5 kg (5%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.3 kg (3%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (3%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.3 kg (3%) | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I        | 0.3 kg (3%) | 70 %       | 690  |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.3 kg (3%) | 55 %       | 985  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus     | 50 g  | 60 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Columbus | 25 g  | 30 min | 12.6 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 34.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                    | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe<br>Bourbon | 50 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |