

RUSSIAN IMPERIAL STOUT 51

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **93**
- SRM **49**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (23.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód monachijski	3 kg (23.2%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.63 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.63 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (3.9%)	70 %	690
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.5 kg (3.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bursztynowy płynny ekstrakt słodowy	2.9 kg (22.5%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	110 g	15 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki po beczie po burbonie macerowane przez rok w JIM BIM dodane razem z burbonem	100 g	Fermentacja cicha	21 dni