

Spice Imperial Stout

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **86**
- SRM **39**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyśladzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.3 kg (13%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (10%)	85 %	128
Ziarno	słód crystal	1 kg (10%)	85 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (5%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	70 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	262.5 ml	us

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	10.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kakaowiec	105 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	papryczki chili	5.25 g	Fermentacja cicha	7 dni