

TURBO IMPERIAL STOUT

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **82**
- SRM **87.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.8 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.2 kg (10%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	1.5 kg (12.5%)	20 %	650
Ziarno	Czekoladowy	0.6 kg (5%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.3 kg (2.5%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (2.5%)	72 %	180
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.3 kg (2.5%)	74 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże do Whisky	Ale	Gęstwa	300 ml	NN

Wyeast - American Ale 1056	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs
----------------------------	-----	--------	--------	-------------