

# Pucek Imperial Stout I

- Gravity **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **68.1**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **24 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **25.2 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (49.6%)	80 %	621
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	1.7 kg (24.8%)	80 %	---
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (24.8%)	80 %	---
Sugar	Corn Sugar (Dextrose)	0.05 kg (0.7%)	100 %	0

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	30 g	60 min	14.2 %
Boil	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Boil	Marynka	30 g	30 min	7.7 %
Boil	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Slant	300 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Palony jęczmień	500 g	Mash	30 min
Flavor	Carafa II	400 g	Mash	30 min
Flavor	Carafa III	400 g	Mash	30 min
Flavor	Caraaroma	450 g	Mash	30 min

## Notes

- Podobnie jak w dry stoucie - następna wersja będzie potrzebowała większej ilości palonego jęczmienia.  
*Mar 26, 2017, 9:12 PM*