

# Peated Imperial Stout

- Gravity **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **66**
- SRM **74.9**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.1 liter(s)**
- Total mash volume **28.6 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **70 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **22.1 liter(s)** of strike water to **73.9C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (46.7%)	81 %	6
Grain	Heavily Peated Malt Crisp	1 kg (13.3%)	85 %	4
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Grain	Special B Malt	0.4 kg (5.3%)	65.2 %	315
Dry Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1 kg (13.3%)	81 %	26
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985
Grain	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.7%)	73 %	900
Grain	Black (Patent) Malt Crisp	0.2 kg (2.7%)	55 %	1350
Grain	Pszeniczny czekoladowy weyermann	0.2 kg (2.7%)	73 %	1000

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	50 g	60 min	12.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Slant	200 ml	Fermentum Mobile

## Notes

- wyszło do gotowania tylko 17l 17blg - bardzo słaba wydajność na kociołku. końcowe - 14l około 26blg. 27.12 - zeszło do 10.5blg. W smaku dość gęste, ale nie wydaje się słodkie, mocna kontra goryczki/paloności. Torfowość raczej subtelna. Na razie niezbyt złożone.  
*Dec 14, 2022, 4:28 PM*