

# Pucek Imperial Stout

- Gravity **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **92.6**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29.1 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (42.2%)	80 %	621
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	1.7 kg (21.1%)	80 %	---
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (21.1%)	80 %	---
Grain	Carafa II	0.4 kg (5%)	65 %	812
Grain	Carafa III	0.4 kg (5%)	65 %	1034
Grain	Caraaroma	0.45 kg (5.6%)	74 %	400

## 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
Other	Palony jęczmień	500 g	Boil	20 min

## Notes

- PPPP podaje barwę 79EBC. Wyszło trochę więcej - 24L, dodano 50g glukozy. Powinno wyjść ok. 23 BLG. 400ml gęstwy z dry stouta zadane w temp. 18 stopni.  
*Jan 10, 2017, 10:56 PM*