

## #016 Russian Imperial Stout

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **94**
- SRM **48.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (63.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (4.6%)	82 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.6%)	76 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - żytni czekoladowy	0.3 kg (2.7%)	60 %	1000
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (1.8%)	60 %	1000
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (2.3%)	70 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	90 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min