

#14 Russian Imperial Stout HBC 472

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **84**
- SRM **68.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472	50 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	HBC 472	50 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	HBC 472	50 g	0 min	9.3 %
Na zimno	HBC 472	50 g	0 dni	9.3 %