

1848 Barclay Perkins IBSt 1st Imperial Stout

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **138**
- SRM **43.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (61.2%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Brown	2.5 kg (25.5%)	72 %	180
Ziarno	Amber Malt	1 kg (10.2%)	75 %	43
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.1%)	70 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	130 g	90 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	130 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	120 g	15 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	53.33 ml	White Labs
Starter w 2l				

Dodatki

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

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/828618/1848-barclay-perkins-ibst-1st-imperial-stout>
15 sie 2022, 16:34