

20C. Imperial Stout

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **58**
- SRM **36.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **61.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.354 kg (5%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.18 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.18 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.18 kg (2.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

OYL-071 Lutra	Ale	Gęstwa	200 ml	---
---------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	5 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 7-14 22C
7-14 2C
29 paź 2021, 16:54