

#31 Barrel Imperial Stout

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV **17.6 %**
- IBU **48**
- SRM **73.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **68.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.7 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	8 kg (44.8%)	85 %	7
Ziarno	Steinbach - wędzony	5 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Monachijski typ I	2 kg (11.2%)	80 %	14
Ziarno	Castle Malting - Cara Gold	1 kg (5.6%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - żytni czekoladowy	0.75 kg (4.2%)	68 %	1050
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony	0.6 kg (3.4%)	68 %	1150
Dodane po pierwszej przerwie.				
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (2.8%)	70 %	1050
Dodane po pierwszej przerwie.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	150 g	90 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs
Starter 3L z dwóch saszetek.				