

## #40 Russian Imperial Stout Barrel Aged

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **65**
- SRM **53.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5 kg (25%)	90 %	30
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Munich II	4 kg (20%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Whisky Malt	1 kg (5%)	82 %	6
Ziarno	Słód kawowy	0.8 kg (4%)	70 %	500
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (4%)	70 %	740
Ziarno	Carafa III	0.6 kg (3%)	72 %	1052
Ziarno	Weyermann - Czekoladowy Żytni	0.6 kg (3%)	73 %	700
Ziarno	Weyermann - Czekoladowy Pszeniczny	0.6 kg (3%)	73 %	1150
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.6 kg (3%)	25 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	0 g	60 min	7 %
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	17.6 %

Gotowanie	Challenger	0 g	30 min	7 %
Gotowanie	Warrior	35 g	30 min	17.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki średnio opiekane	100 g	Fermentacja cicha	50 dni
Dodatek smakowy	Płatki lekko opiekane	40 g	Fermentacja cicha	50 dni