

#58 Russian Imperial Stout

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **63**
- SRM **57.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	1 kg (8.3%)	75 %	2
Płatki jęczmienne błyskawiczne				
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.3%)	75 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (4.2%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (4.2%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	120 min	11 %
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- zacierane na 2 razy
20 maj 2021, 13:46