

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **74**
- SRM **55.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 7.5 kg (78.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane          | 0.39 kg (4.1%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Special B Malt          | 0.39 kg (4.1%) | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Caramunich® typ I       | 0.24 kg (2.5%) | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.24 kg (2.5%) | 60 %       | 690 |
| Ziarno | Czekoladowy             | 0.24 kg (2.5%) | 60 %       | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony         | 0.59 kg (6.2%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior            | 39.47 g | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 39.47 g | 30 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 39.47 g | 10 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23.68 g | Fermentis    |

### Notatki

- Drożdże dwie saszetki US-05, uwodnione lub dwulitrowy starter z wyżej wymienionych drożdży.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

10 maj 2025, 20:17