

#68 Imperial Stout A10 Darkness

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **56**
- SRM **60**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.2 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.4 kg (5.1%)	63 %	10
Ziarno	Oats, Flaked	0.75 kg (9.6%)	80 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.32 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.23 kg (2.9%)	72 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.23 kg (2.9%)	73 %	150
Ziarno	Cafe Light	0.32 kg (4.1%)	70 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (1.9%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3.2%)	70 %	1400
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (1.9%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	9.4 %

Drożdże

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

Imperial Yeast A10 Darkness	Ale	Gęstwa	300 ml	Imperial Yeast
--------------------------------	-----	--------	--------	----------------

Notatki

- Finalnie ok. 25-25,5* Plato.
27 kwi 2021, 01:13