

## #7 Russian Imperial Stout

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **79.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (45.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.7%)	79 %	16
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (6.9%)	73 %	887
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.5%)	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.5%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.5%)	80 %	2
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Coffie Malt - Castle Malting	0.15 kg (2.1%)	74 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

### Drożdże

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

Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs
---------------------	-----	--------	--------	-------------