

#B007 Remarkable Imperial Stout

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **23**
- SRM **70.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (57.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Barwiący | 0.5 kg (5.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (5.7%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (5.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.5 kg (5.7%) | 60 % | 690 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (19.5%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka | 20 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05 | Ale | Płynne | 500 ml | home |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--|--------|----------------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 2 g | Gotowanie | 60 min |
| Dodatek smakowy | espresso | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe macerowan w Whisky i winie czerwonym | 100 g | Fermentacja cicha | 10 dni |