

## #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 %

### Drożdże

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