

Bigos 2 - Russian Imperial Stout

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **62**
- SRM **72.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

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 **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.05 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (12.9%)	81 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.6%)	55 %	985
Ziarno	Abbey Castle	0.8 kg (6.9%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.6 kg (5.2%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.6 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (0.9%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	90 g	60 min	11 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale