

# BLACK EYED KING IMP (PL)

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **61**
- SRM **64.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **70.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.5 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Wystadzaj używając **35.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilzneński	13 kg (51.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny	2.5 kg (9.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Karmelowy 30	2 kg (7.9%)	75 %	30
Ziarno	Viking Karmelowy 50	2 kg (7.9%)	70 %	50
Ziarno	Viking Karmelowy 600	1.3 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1.3 kg (5.1%)	75 %	60
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	1.3 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	1.3 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (2.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	125 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Willamette	65 g	30 min	5 %
Whirlpool	First Gold	65 g	30 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast American Ale II Strain 1272	Ale	Płynne	500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa lekko mielona	33 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe moczone w burbonie	40 g	Fermentacja cicha	30 dni