

BLACK EYED KING IMP (UK)

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **76**
- SRM **62.8**
- 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 **53.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.8 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **36.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Marris Otter	12 kg (48.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pszeniczny	2 kg (8.1%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	2 kg (8.1%)	76 %	26
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	2 kg (8.1%)	70 %	50
Ziarno	Simpsons - Dark Crystal	1.5 kg (6.1%)	68 %	270
Ziarno	Fawcett - Amber	1.5 kg (6.1%)	75 %	120
Ziarno	Fawcett - Brown	1.5 kg (6.1%)	68 %	180
Ziarno	Fawcett - Chocolate	1.5 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	150 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Willamette	100 g	30 min	5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	100 g	30 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

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	Wiórki dębowe z beczki po burbonie	60 g	Fermentacja cicha	30 dni
Moczone 30 dni w burbonie, dodane na cichą. Pozostały burbon dodany podczas butelkowania.				