

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.