

BLACK EYED KING IMP

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **47**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.84 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **71 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.7 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 65C**
- Wystadzaj używając **30.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Spring Blend	12.5 kg (47.6%)	82 %	4
Ziarno	Wheat	2.5 kg (9.5%)	82 %	4
Ziarno	Caramalt	2.5 kg (9.5%)	71 %	39
Ziarno	Crystal	3.12 kg (11.9%)	74 %	79
Ziarno	Dark Crystal	1.26 kg (4.8%)	72 %	212
Ziarno	Amber	1.26 kg (4.8%)	70 %	71
Ziarno	Brown	1.26 kg (4.8%)	70 %	172
Ziarno	Chocolate	1.26 kg (4.8%)	65 %	906
Ziarno	Roasted Barley	0.62 kg (2.4%)	74 %	799

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	125 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Willamette	62.6 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	First Gold	62.6 g	0 min	7.5 %

Drożdże

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

Wyeast 1272 - American Ale II	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Coffee Beans	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Lactose	250 g	Gotowanie	7 min