

Divide et impera - Imperialny Stout

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **55**
- SRM **54.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (45.7%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (17.1%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.4%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.75 kg (8.6%)	68 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Żytni	0.25 kg (2.9%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe z beczki po burbonie	20 g	Fermentacja cicha	7 dni