

Double Russian Imperial Stout na 100 warke

- Gęstość **41.6 BLG**
- ABV **23.9 %**
- IBU **35**
- SRM **54.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (53.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (17.2%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	2 kg (9.8%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (1.5%)	72 %	236
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (4.9%)	70 %	40
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (5.9%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	60 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	700 ml	White Labs