

Double Russian Imperial Stout

- Gęstość **35.9 BLG**
- ABV **19.1 %**
- IBU **46**
- SRM **46.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **63.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.6 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **-1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (5.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (5.1%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (1.5%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1%)	70 %	812
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0 kg	80 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0 kg	70 %	40
Cukier	Brown Sugar, Dark	0 kg	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Warrior	30 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	1500 ml	White Labs