

FOREST COLD IMPERIAL STOUT

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **26**
- SRM **47**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (53.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	2 kg (21.4%)	100 %	30
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (5.3%)	82 %	14
Ziarno	Simpsons - Crystal T50	0.5 kg (5.3%)	74 %	134
Ziarno	Weyermann Carafa II Special	0.5 kg (5.3%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.7%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (2.7%)	74 %	788
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2.7%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pędy świerku	700 g	Gotowanie	5 min