

# Fuck the Brits Anti-Imperial Stout

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **25**
- SRM **106.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	3 kg (25.4%)	79 %	10
Ziarno	Munich Malt	2 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Pilsen Malt	1 kg (8.5%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	1.5 kg (12.7%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate Malt	2.5 kg (21.2%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	1.8 kg (15.3%)	78 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	70 g	60 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Frozen cherries	1000 g	Fermentacja burzliwa	35 dni
Dodatek smakowy	oak chips	50 g	Fermentacja burzliwa	14 dni

Dodatek smakowy	Vanilla	6 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	Sea Salt	10 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- Go team Limerick, woo  
22 mar 2017, 21:06