

Hoppy Rye Imperial Stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **90**
- SRM **61.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (23.8%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (19%)	78.3 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Special B Castle	0.4 kg (9.5%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (7.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Whirlpool	Chinook	30 g	15 min	13 %
Na zimno	Sorachi Ace	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile