

# Imperial Dry Stout

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **95**
- SRM **40.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **2.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (18.5%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (9.3%)	70 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.08 kg (7.4%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Star - RPA	10 g	90 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Notatki

- Jęczmień palony dodawany na dwa razy, połowa razem z resztą zasypu, druga połowa na ostatnie 10 minut zacierania.  
*9 wrz 2018, 15:10*
- część brzezki z poprzedniej warki odlana przy korekcie gęstości, to robięna gęsto. z 13 odparuje dokąd zejdzie w 90 min,  
*9 wrz 2018, 15:12*