

# Imperial Stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **49.2**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (61.9%)	80 %	5
Ziarno	czekoladowy jasny Viking Malt	0.5 kg (4.8%)	1 %	400
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.3 kg (2.9%)	65 %	600
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	1 %	1200
Ziarno	pszenica prażona Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	1 %	1200
Ziarno	żytni karmelowy Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	75 %	200
Ziarno	pszeniczny karmelowy Viking Malt	0.4 kg (3.8%)	70 %	100
Płynny ekstrakt	jasny Bruntal	1 kg (9.5%)	75 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (3.8%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	13 %
Na zimno	Kent Goldings	50 g	5 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis