

# Imperial stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **55**
- SRM **42.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Wyładzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (58.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.6%)	75 %	30
Cukier	Cukier muscovado	0.2 kg (3.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	30 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni