

## # imperial stout

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **39**
- SRM **42**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.8%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (8.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Notatki

- Kawa, jeszcze nie zdecydowałem jaka ~ 100-150g  
11 gru 2021, 23:32