

Imperial Stout

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **57**
- SRM **58.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.1%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	70 min	10 %
Gotowanie	Zula	40 g	70 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- płatki dębowe 50g macerowane w burbonie
10 sty 2022, 16:10