

Imperial Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **90**
- SRM **46.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	3 kg (28.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	1 kg (9.6%)	74 %	118
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (7.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.6 kg (5.8%)	20 %	493
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (4.8%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (4.8%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	lunga	75 g	60 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	350 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min