

Imperial Stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **100**
- SRM **51.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (63.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (17.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.9%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	100 g	60 min	10 %