

# Imperial Stout 25 Oak Aged

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **84**
- SRM **46.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (68.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (8.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.25 kg (3.4%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (2.7%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Woda zasadowa  
Łuska ryżowa na dno przed filtracją  
Słody palone dodać na początku zacierania  
Gotować 90minut  
Z reszty wyśładzania dry stout  
Fermentacja 17-20st  
Płatki moczone w kraftowej nalewce wiśniowej  
7 mar 2023, 17:47