

Imperial stout

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **51**
- SRM **55.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.6 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	3.8 kg (29.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (8.5%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (3.8%)	80 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis