

# Imperial Stout

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **39**
- SRM **32.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21%)	65 %	5
Ziarno	Monachijski	1.4 kg (29.4%)	65 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.2 kg (4.2%)	65 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (8.4%)	65 %	10
Ziarno	Caraamber	0.23 kg (4.8%)	65 %	59
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.23 kg (4.8%)	65 %	296
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (14.7%)	80 %	45
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.16 kg (3.4%)	65 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis