

# Imperial Stout

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **99**
- SRM **54.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.28 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.03 kg (0.4%)	70 %	812
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (2.5%)	70 %	128
Ziarno	Pilzneński	2.26 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.74 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Styrian Wolf	60 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	120 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1 g	Zacieranie	15 min
Do wody do wyśładzania				