

# Imperial Stout

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **68**
- SRM **67.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **82C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (6.3%)	75.5 %	500
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (5%)	79 %	50
Ziarno	Simpsons - DRC	0.4 kg (5%)	76 %	280
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.8%)	74 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.3 kg (3.8%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Pałacowy	45 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Pałacowy	25 g	0 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	--------	------------