

Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **74**
- SRM **66.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 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**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (70.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.4 kg (5.6%)	74 %	158
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.7 kg (9.9%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (2.8%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---