

imperial stout

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **89**
- SRM **67.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking - Pale Ale	2.6 kg (49.1%)	80 %	7
Ziarno	Maris Otter	0.4 kg (7.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (7.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.8%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	75 min	12.4 %

Drożdże

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

Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- carafa i pszeniczny czekoladowy na ostatnie 15min przerwy 72 stopnie, jęczmień palony na 10min
17 mar 2023, 16:06