

imperial stout

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **79**
- SRM **71.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (45.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1.6 kg (25.8%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	130 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostka 1x1x1 lekko opiekana	50 g	Fermentacja cicha	180 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe średnio opiekane	50 g	Fermentacja cicha	180 dni