

Imperial Stout

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **69**
- SRM **41.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	90 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (11.1%)	80 %	299
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.4%)	80 %	400
Ziarno	Carafa Typ II	0.2 kg (4.4%)	80 %	---
Ziarno	Carafa Typ III	0.2 kg (4.4%)	80 %	---
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	14 g	60 min	19 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Gęstwa	180 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cynamon	2 g	Gotowanie	10 min