

# IMPERIAL STOUT

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **54**
- SRM **71.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (44%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (10%)	70 %	1024
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.6 kg (12%)	74 %	500
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	0.25 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Crystal II 200	0.35 kg (7%)	71 %	200
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (4%)	70 %	350
Ziarno	Żytni	0.4 kg (8%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Tonka macerowana	5 g	Fermentacja cicha	7 dni