

Imperial stout i dry z wysłodek

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **84**
- SRM **67.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (62.8%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (9%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.5%)	85 %	---
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy Weyermann	0.5 kg (4.5%)	73 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (4.5%)	70 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.7%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.2%)	70 %	900
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	80 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	28.75 g	safale