

Imperial stout i dry z wysłodek

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **51**
- SRM **38.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 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 **21.1 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (64.1%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (12.8%)	100 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Jeczmienne	0.4 kg (5.1%)	85 %	---
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.4 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	45 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	safale