

# Imperial Stout

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **56.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 76C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (81.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.175 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.175 kg (3.4%)	55 %	985
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.22 kg (4.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Brewers Gold	40 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %