

Imperialne

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **68**
- SRM **38.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 7 kg (77.8%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (5.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (3.3%) | 55 % | 1150 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (2.2%) | --- % | 1200 |
| Ziarno | Thomas Fawcett - Red Crystal | 0.5 kg (5.6%) | --- % | 400 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 60 g | 90 min | 12.7 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g | 20 min | 5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe | 20 g | Fermentacja cicha | 10 dni |