

Imperialny Kreml

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **87**
- SRM **36**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (32.4%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy Żytni	0.15 kg (2.9%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.22 kg (4.2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.17 kg (3.2%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs

Notatki

- <http://brokreacja.pl/uwarz-the-gravedigger/>

68°C - przerwa maltozowa przez 90 minut (uwaga: bez słoju Carafa Special III)
78°C - wygrzew przez 10 minut (słód Carafa Special III wrzucamy już w czasie podnoszenia temperatury,
wcześniej poddając go „cold brew”, czyli rozdrabniając i mocząc w zimnej wodze)
25 gru 2017, 19:37