

## Imperialy stout, gestwa po stoucie

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **57**
- SRM **54.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (43.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.2%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2.9%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05 gestwa po milk staucie	Ale	Płynne	100 ml	swoje