

# IMPERIUM II Kocie Ruchy

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **94**
- SRM **75.9**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (3.2%)	60 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.2%)	73 %	1001
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (47.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8%)	70 %	1034
Dodatek	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.24 kg (3.8%)	72 %	236
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (6.4%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.24 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.2%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Notatki

- Chocolate 900-1100 EBC Crisp 0,2 kg  
Pszeniczny czekoladowy 800-1200 EBC Fawcett Maltsters 0,2 kg  
16 lut 2018, 10:04