

JAK - RUSSIAN IMPERIAL STOUT

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **111**
- SRM **82.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **51 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (17.6%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carafa III	2 kg (11.8%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (2.9%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (2.9%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (2.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	110 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	50 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	50 g	10 min	15.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni