

Multigrain Imperial Stout

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **63**
- SRM **36.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (56%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (24%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (8%)	85 %	8
Ziarno	żytni czekoladowy	0.5 kg (4%)	65 %	650
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.8%)	55 %	985
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.1 kg (0.8%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (1.6%)	71 %	1200
Ziarno	Fawcett - Brown	0.19 kg (1.5%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	81 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock-T	0.5 g	Gotowanie	15 min