

Oak Aged Imperial Stout

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **68**
- SRM **40.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale Malt	5.3 kg (73.6%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (13.9%)	80 %	6
Ziarno	BlackSwaen Coffee Light Wheat	0.4 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate malt	0.4 kg (5.6%)	71 %	900
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.4%)	74 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	35 g	Fermentis