

OAK AGED IMPERIAL STOUT

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **80**
- SRM **42.2**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-1.1 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 (46.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (12.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (4.6%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (4.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3.1%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (15.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (3.1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (3.1%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 50 g | 50 min | 12.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Bramling | 50 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 55 g | Fermentis |