

# Old World Russian Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **78**
- SRM **70.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale                        | 7.7 kg (75.5%) | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Karmel 300                      | 0.8 kg (7.8%)  | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Karmel 30                       | 0.5 kg (4.9%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Słód Carafa®<br>Special typ III | 0.5 kg (4.9%)  | 65 %       | 1400 |
| Ziarno | Słód Carafa®<br>Special typ I   | 0.5 kg (4.9%)  | 65 %       | 900  |
| Ziarno | Jęczmień palony                 | 0.2 kg (2%)    | 55 %       | 1000 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 15 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Galena   | 15 g  | 60 min | 14.1 %     |
| Gotowanie | Cascade  | 15 g  | 60 min | 7.7 %      |
| Gotowanie | Columbus | 15 g  | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie | Galena   | 10 g  | 30 min | 14.1 %     |
| Gotowanie | Galena   | 25 g  | 0 min  | 14.1 %     |
| Gotowanie | Cascade  | 35 g  | 0 min  | 7.7 %      |

## Drożdże

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

| <b>Nazwa</b>             | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale        | Płynne       | 1600 ml      | Wyeast Labs         |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |