

# Peated Imperial Stout

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **66**
- SRM **74.9**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.5 kg (46.7%)	81 %	6
Ziarno	Heavily Peated Malt Crisp	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.3%)	65.2 %	315
Suchy ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1 kg (13.3%)	81 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.7%)	73 %	900
Ziarno	Black (Patent) Malt Crisp	0.2 kg (2.7%)	55 %	1350
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy weyermann	0.2 kg (2.7%)	73 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- wyszło do gotowania tylko 17l 17blg - bardzo słaba wydajność na kociołku. końcowe - 14l około 26blg. 27.12 - zeszło do 10.5blg. W smaku dość gęste, ale nie wydaje się słodkie, mocna kontra goryczki/paloności. Torfowość raczej subtelna. Na razie niezbyt złożone.  
*14 gru 2022, 16:28*