

# projekt - Russian Imperial Stout #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **69.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1.5 kg (19.2%)	80 %	6
Ziarno	golden ale Viking Malt	1.5 kg (19.2%)	80 %	11
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.8 kg (10.3%)	78 %	22
Ziarno	pale cookie Viking Malt	0.8 kg (10.3%)	75 %	30
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.4 kg (5.1%)	70 %	300
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.4 kg (5.1%)	65 %	600
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.2 kg (2.6%)	1 %	1000
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.2 kg (2.6%)	1 %	1100
Ziarno	pszenica prażona Viking Malt	0.2 kg (2.6%)	1 %	1200
Ziarno	żyto prażone Viking Malt	0.2 kg (2.6%)	1 %	1100
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.5 kg (6.4%)	70 %	3

Ziarno	płatki jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (6.4%)	70 %	1
Cukier	cukier kokosowy	0.6 kg (7.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Puławski (PL) - granulát	30 g	90 min	9.3 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	20 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski (PL) - granulát	30 g	5 min	9.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	Cukier kokosowy	600 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	5 g	Zacieranie	70 min