

Pucek Imperial Stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **92.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (42.2%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	1.7 kg (21.1%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (21.1%)	80 %	---
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (5%)	65 %	812
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5%)	65 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.45 kg (5.6%)	74 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Palony jęczmień	500 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- PPPP podaje barwę 79EBC. Wyszło trochę więcej - 24L, dodano 50g glukozy. Powinno wyjść ok. 23 BLG. 400ml gęstwy z dry stouta zadane w temp. 18 stopni.
10 sty 2017, 22:56