

# Raszyn Imperial Stout nie stoi w korkach

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **39**
- SRM **44.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (57.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (14.4%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.2%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (7.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.4%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	90 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs