

Raszyn Imperial Style

- Gęstość **34.3 BLG**
- ABV **17.9 %**
- IBU **37**
- SRM **37.6**
- 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 **37.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.5 kg (60.3%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (2.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (2.1%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (2.1%)	74 %	788
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (12.1%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	55 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki Whisky	25 g	Fermentacja cicha	30 dni
Inne	Płatki Bourbon	25 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Piwo zostanie rozdzielone na dwie części. Do jednej trafią płatki Whisky, a do drugiej Bourbon. Macerowane w alkoholu.
18 paź 2018, 22:11