

# Ruski Imperialny Stout

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **71**
- SRM **39.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.6 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Castle	1 kg (12.4%)	70 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.7%)	55 %	1000
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.5%)	74 %	900
Ziarno	Wędzony bukiem Weyermann	0.45 kg (5.6%)	82 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	65 g	45 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	35 g	10 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	---
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki	250 g	Fermentacja cicha	7 dni