

RUSSIAN IMPERIAL MILK STOUT

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **70**
- SRM **43.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	5 kg (52.6%)	80 %	6
Ziarno	Red Active	2 kg (21.1%)	79 %	35
Cukier	Laktoza	1 kg (10.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Special B	0.5 kg (5.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.3%)	73 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	20 g	Zacieranie	90 min
Dodatek smakowy	Kostki Jack Daniels	50 g	Fermentacja cicha	21 dni