

Russian Imperial Stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **57**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **85 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **89.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **112.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **103.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **145.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **103.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **50.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **112.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	27 kg (65.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	7 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	2 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Pszoniczny Ciemny	4.5 kg (10.8%)	79 %	17

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	450 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	225 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	135 g	3 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	80 g	Safale