

Russian Imperial Stout

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **71**
- SRM **47.3**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (43.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.5 kg (30.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (4.3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (4.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.4 kg (3.4%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (3.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (3.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (3.4%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 100 g | 90 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | 35 ml | White Labs |
|-----------------------------|-----|--------|-------|------------|