

# 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 %

## Drożdze

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

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