

Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **57**
- SRM **49.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **100 C**, Czas **180 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **180 min** w **100C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (34.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (8.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.5 kg (29.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.6 kg (5.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (4.3%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (4.3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (3.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (3.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany/płatki jęczmienne | 0.4 kg (3.4%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Carafa | 0.4 kg (3.4%) | 70 % | 664 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 90 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 90 min | 10 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------------------|------|--------|------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 90 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 80 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Płynne | 0.125 ml | Wyeast Labs |