

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