

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **117**
- SRM **59.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Malteurop Ale               | 3.3 kg (41.8%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.8 kg (22.8%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.3 kg (3.8%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.1 kg (1.3%)  | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny           | 0.3 kg (3.8%)  | 85 %       | 16   |
| Ziarno | Czekoladowy                 | 0.3 kg (3.8%)  | 60 %       | 788  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.5 kg (6.3%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.5 kg (6.3%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Rye, Flaked                 | 0.3 kg (3.8%)  | 78.3 %     | 4    |
| Cukier | Candi Sugar, Dark           | 0.3 kg (3.8%)  | 78.3 %     | 542  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)        | 0.2 kg (2.5%)  | 76.1 %     | 0    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior                | 40 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)      | 30 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Warrior                | 10 g  | 30 min | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
| Starter              |     |        |       |                  |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>      | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|-------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Ziolo           | Tonka Beans       | 5 g          | Fermentacja cicha | 30 dni      |
| Ziolo           | Cocoa Nibs        | 50 g         | Fermentacja cicha | 30 dni      |
| Dodatek smakowy | Oak Chips Bourbon | 50 g         | Fermentacja cicha | 30 dni      |
| Ziolo           | Habanero Chiles   | 1 g          | Fermentacja cicha | 30 dni      |