

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **79**
- SRM **70.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (57.4%)	79 %	6
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (4.1%)	60 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.1%)	85 %	3
Dodatek	płatki żytnie	0.5 kg (4.1%)	60 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (4.1%)	50 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (4.1%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (8.2%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (8.2%)	71 %	600
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (4.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.6%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	70 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki francuskie średnio opiekane macerowane w burbonie	50 g	Fermentacja cicha	60 dni