

Russian Imperial Stout #2

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **35.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (57%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (12.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.16 kg (2.5%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.3%)	78 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.16 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	32 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	16 g	15 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suska sechlońska	200 g	Gotowanie	15 min