

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **71**
- SRM **50.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.7 kg (66%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (9.9%)	81 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa 2	0.5 kg (4.9%)	70 %	1100
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3%)	65.2 %	290
Ziarno	Karmelowy - z resztek	0.25 kg (2.5%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma - z resztek	1 kg (9.9%)	78 %	400
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom - z resztek	0.2 kg (2%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Lubelski	30 g	15 min	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	fermentis

## Notatki

- Słody palone dodać po pierwszym kroku.  
*19 paź 2018, 16:47*