

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **62**
- SRM **62.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (60%)	80 %	8
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (10%)	60 %	788
Ziarno	Monachijski	2 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Carafa	0.5 kg (5%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	70 g	60 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	70 g	10 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Fermentum Mobile