

## RUSSIAN IMPERIAL STOUT 25 Blg #23

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **80**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (47.9%)	79 %	5.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1	0.25 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.2%)	70 %	299
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	castle malting caffe light	0.2 kg (4.2%)	--- %	220
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	35 g	100 min	13 %

Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Laski Wanilii	20 g	Fermentacja cicha	14 dni