

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **77**
- SRM **36.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (26.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (35.1%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Castle	1.5 kg (26.3%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Black Malt	0.1 kg (1.8%)	70 %	1084
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Colorado Honig	0.4 kg (7%)	79 %	7.5
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (1.8%)	70 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marco Polo	50 g	60 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis