

Russian Imperial Stout 3.0

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **92**
- SRM **53.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (42.1%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.3 kg (4.2%)	72.8 %	90
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.5%)	70 %	664
Ziarno	Carafa III	0.32 kg (4.5%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min