

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 |