

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **47**
- SRM **50.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - Pale Ale	6.4 kg (48.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.2 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett - owsiany	1.2 kg (9.1%)	80.5 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.7 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Castle malting - Biscuit	0.5 kg (3.8%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.6 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Thomas Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.8%)	71 %	625
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.8 kg (6%)	70 %	1150
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1 kg (7.5%)	76 %	15
Suchy ekstrakt	Maltodekstryna	0.35 kg (2.6%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	goryczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	aromatyczny East Kent Goldings - szyszki własny zbiór	50 g	15 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas cytrynowy	5 g	Zacieranie	---

## Notatki

- Można zwiększyć Carafa II do 1,0 kg, Marynka do 100 g  
*16 gru 2022, 09:08*