

Russian Imperial Stout

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **39**
- SRM **73.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (17%)	80 %	650
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe mocno palone	25 g	Fermentacja cicha	7 dni