

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **116**
- SRM **50.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (45.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.2 kg (24.9%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.25 kg (2.8%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	1 min

### Notatki

- Butelkujemy z użyciem 160 g glukozy i łyżki mocnej gęstwy  
7 paź 2020, 22:19