

## Russian imperial stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **51**
- SRM **61.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (44.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	czekoladowy żytni	0.6 kg (5.4%)	79 %	---
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (4.5%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (15.2%)	90 %	621

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	25 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	400 g	Fermentacja cicha	11 dni

### Notatki

- warzone dni 14.06.2020. Uzyskałem 24l piwa o 25,5 Blg, FG- 11,5 Blg. Dodane 400g śliwki wędzonej na 10l piwa. Drugie 10l bez dodatków.  
19 paź 2020, 13:01