

Russian Imperial Stout

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **56**
- SRM **65.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **70.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **93.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (42.7%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	7 kg (29.9%)	80 %	20
Ziarno	Jęczmień palony	1.2 kg (5.1%)	55 %	1100
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.8 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (3.4%)	85 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (3.4%)	85 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	160 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	120 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Płatki dębowe bourbon	100 g	Fermentacja cicha	21 dni
------	--------------------------	-------	-------------------	--------

Notatki

- Fermentacja burzliwa: 21 dni w temp. 14-15 °C
Fermentacja cicha: 21 dni w temp. 14-15°C
21 paź 2020, 17:51