

Russian Imperial Stout 4.0

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **101**
- SRM **64.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.86 kg (54%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.65 kg (18.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.6%)	70 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.302 kg (3.4%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.243 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.317 kg (3.5%)	74 %	788
Ziarno	Carafa Special	0.247 kg (2.7%)	70 %	664
Ziarno	Briess - Black Malt	0.223 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.165 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe 2018	85 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Płatki drożdżowe	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Cynk	1 g	Gotowanie	5 min