

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **60**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **76.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **59.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	12 kg (68.6%)	80.3 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1.6 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	1 kg (5.7%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Cara	1 kg (5.7%)	72 %	30
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (2.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (2.9%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.2 kg (1.1%)	65 %	1400
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.1%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka USA	20 g	60 min	18 %
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Galena	15 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	10.6 %

Gotowanie	Galena	10 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Galena	25 g	5 min	14.1 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile