

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
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj 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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |