

# Russian Imperial Stout

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **60.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	50 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus	25 g	30 min	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni