

# RUSSIAN IMPERIAL STOUT

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **88.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (33.9%)	--- %	7.5
Ziarno	Monachijski	3 kg (25.4%)	80 %	15
Ziarno	Caraaroma	1 kg (8.5%)	78 %	450
Ziarno	Caramunich TYP 3	1 kg (8.5%)	--- %	160
Ziarno	Carafa TYP 1	0.5 kg (4.2%)	--- %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (6.8%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (4.2%)	--- %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	150 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe mocno opiekane	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

### Notatki

- Obie fermentacje w temp. 14-15 C. Fermentacja akurat na tych sucharach w Barley Wine zrobiły robotę. Płatki dębowe macerowane w whisky. Zobaczymy z czasem jak piwo się ułoży.  
*8 gru 2016, 19:10*