

# RUSSIAN IMPERIAL STOUT 51

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **93**
- SRM **49**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (23.2%)	80 %	4
Ziarno	Słód monachijski	3 kg (23.2%)	--- %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.63 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.63 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (3.9%)	70 %	690
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	płatki jęczmienne	0.5 kg (3.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bursztynowy płynny ekstrakt słodowy	2.9 kg (22.5%)	78 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	110 g	15 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki po beczce po burbonie macerowane przez rok w JIM BIM dodane razem z burbonem	100 g	Fermentacja cicha	21 dni