

Russian Imperial Stout

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **101**
- SRM **36.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.9 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (48.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.4 kg (30.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1024
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (3.8%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	50 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	9.2 %

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Summit	25 g	5 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs