

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 |