

# RUSSIAN IMPERIAL STOUT\_HABANERO

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **36**
- SRM **40.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Castle	5.1 kg (45.9%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski Bestmalz	3.5 kg (31.5%)	80 %	16
Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.6 kg (5.4%)	65 %	1400
Ziarno	Carabelge Weyermann	0.4 kg (3.6%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.4 kg (3.6%)	73 %	80
Ziarno	Płatki gryczane	0.3 kg (2.7%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.3 kg (2.7%)	--- %	---
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.8%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Endeavour	50 g	150 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	60 g	10 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------------------------	-----	--------	--------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Habanero	4 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Habanero	4 g	Fermentacja cicha	7 dni