

# 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       |