

# Russian Imperial Stout III

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU ---
- SRM **49.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	3 kg (29.4%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	viking sweet carmel	0.3 kg (2.9%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane	0.5 g	Zacieranie	120 min