

Russian Imperial Stout - Niebo Nocą #1

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **49**
- SRM **72.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (17.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (1.7%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (10.4%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (14.8%)	80 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Warrior	30 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	20 dni