

# Russian Imperial Stout Trzy Baryłki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **52**
- SRM **44.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (27.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (39.1%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.6 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.8%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	0.47 g	180 min	6.8 %
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.5 %