

Russian imperial Stout v2

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **76**
- SRM **43.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.4 kg (81.8%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.6 kg (9.1%)	75 %	65
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.1 kg (1.5%)	74 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	90 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	16 ml	Safale