

# Rye Imperial Stout

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **47.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.9 kg (30.3%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	2.6 kg (27.2%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (10.4%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny podpiekany	0.65 kg (6.8%)	70 %	25
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.54 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.1%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.48 kg (5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	58 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	57 min	8.8 %
Gotowanie	Goldings UK	30 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Goldings UK	20 g	8 min	6.8 %