

# Słowiański imperialny stałt

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **108**
- SRM **60.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.8%)	70 %	1000
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (13.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	60 g	60 min	14 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis