

Smoked Imperial Stout

- Gęstość **22.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.85 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-11.2 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.8 kg	80 %	4
Ziarno	Wędzony torfem	1 kg	80 %	5
Ziarno	Żytni wędzony bukiem	1 kg	85 %	9
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg	55 %	1333
Ziarno	Czekoladowy	0.65 kg	60 %	1066
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg	75 %	201
Ziarno	Monachijski	0.5 kg	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg	80 %	1
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.4 kg	78.3 %	199

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe amerykańskie mocno opiekane	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Laska wanilii	3 g	Fermentacja cicha	14 dni