

# Smoked Rye Imperial Stout

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **55**
- SRM **51.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **61.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	4 kg (43%)	80 %	6
Ziarno	Rauch Malz Best	2 kg (21.5%)	77 %	6
Ziarno	Roggenmalz	1 kg (10.8%)	84 %	7
Ziarno	Caramunich II Best	0.6 kg (6.5%)	73 %	120
Ziarno	Special X Best	0.5 kg (5.4%)	75 %	350
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.4%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Best	0.2 kg (2.2%)	75 %	900
Ziarno	Carafa II Best	0.5 kg (5.4%)	65 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	60 g	45 min	9.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	45 min	5 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	2.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	5 min	2.4 %
---------------------------	---------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Płynne	400 ml	Wyeast Labs