

# Smoked Rye Imperial Stout

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **72**
- SRM **60.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	6 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (19.4%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.9%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - żytni czekoladowy	0.5 kg (4.9%)	20 %	625
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.15 kg (1.5%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (4.9%)	71 %	350
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.9%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile