

Spice Imperial Stout

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **90**
- SRM **56.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **80.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (41.3%)	81 %	4
Ziarno	Wędzony grusza	1 kg (8.3%)	80 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (9.9%)	80 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (8.3%)	70 %	128
Ziarno	słód crystal	1 kg (8.3%)	80 %	400
Ziarno	przeniczny czekoladowy 800-1200EBC	0.5 kg (4.1%)	80 %	1000
Ziarno	wędzony wiśnia	0.3 kg (2.5%)	80 %	3
Cukier	cukier	1 kg (8.3%)	100 %	1
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.9 kg (7.4%)	78.3 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	262.5 ml	us
-------	-----	--------	----------	----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	10.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	kakaowiec	105 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	papryczki chili	5.25 g	Fermentacja cicha	7 dni