

# Stone Imperial Russian Stout

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **109**
- SRM **86.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8.5 kg (65.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (7.7%)	85 %	8
Ziarno	Caraamber	1 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.7%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.8%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	700 ml	Wyeast Labs