

# Uncle Stalin's Private Reserve

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **71**
- SRM **37.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2.2 kg (50%)	78 %	8
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (15.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.7 kg (15.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Chocolate Malt 1200	0.1 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (2.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (2.3%)	80 %	2
Ziarno	Viking Chocolate Malt 400	0.25 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (3.4%)	75 %	20
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.3%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Recipe for 20L BIAB.  
*30 sie 2018, 10:11*