

# Wood Aged Imperial Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU ---
- SRM **59.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **-1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	3.5 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.1%)	78 %	400
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.3 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.9%)	55 %	985

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile