

Imperialny Kreml

- Gravity **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **87**
- SRM **36**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.7 liter(s)**
- Total mash volume **21 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.7 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **6.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.3%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (32.4%)	79 %	22
Grain	Czekoladowy Żytni	0.15 kg (2.9%)	85 %	8
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.22 kg (4.2%)	73 %	1001
Grain	Carafa III	0.17 kg (3.2%)	70 %	1034

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	35 g	60 min	15.5 %
Boil	Warrior	10 g	30 min	15.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - American Ale	Ale	Slant	150 ml	Wyeast Labs

Notes

- <http://brokreacja.pl/uwarz-the-gravedigger/>

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

68°C - przerwa maltozowa przez 90 minut (uwaga: bez słodu Carafa Special III)

78°C - wygrzew przez 10 minut (słód Carafa Special III wrzucamy już w czasie podnoszenia temperatury, wcześniej poddając go „cold brew”, czyli rozdrabniając i mocząc w zimnej wodze)

Dec 25, 2017, 7:37 PM