

# Old Rasputin Imperial Stout Clone - Imperial Stout (13F)

Piwowar River Spirit Brewing

## Data

<b>Wielkość warki</b>	2,975 gal	<b>Objętość do gotowania</b>	4,600 gal
<b>Czas gotowania</b>	60,000 min	<b>Wydajność</b>	72%
<b>Gęstość początkowa</b>	20,4 P	<b>Gęstość końcowa</b>	5,8 P
<b>Alkohol (ABV)</b>	8,0%	<b>IBU</b>	70,5 (Tinseth)
<b>Barwa</b>	68,6 ebc (Morey)	<b>Kalorie (w 340 gramach)</b>	283

## Składniki fermentacji

Nazwa	Typ	Ilość	Zacierany	Dodawany późno	Ekstraktywność	Barwa
Pale Malt (2 Row) US	Słód	4,200 lb	Tak	Nie	79%	3,9 ebc
Pale Malt (2 Row) US	Słód	4,200 lb	Tak	Nie	79%	3,9 ebc
Caramel/Crystal Malt - 120L	Słód	10,176 oz	Tak	Nie	72%	236,2 ebc
Caramel/Crystal Malt - 20L	Słód	4,800 oz	Tak	Nie	75%	39,4 ebc
Chocolate Malt (US)	Słód	4,800 oz	Tak	Nie	60%	689,0 ebc
Brown Malt (British Chocolate)	Słód	4,800 oz	Tak	Nie	70%	128,0 ebc
Caramel/Crystal Malt - 40L	Słód	4,224 oz	Tak	Nie	74%	78,7 ebc
Black Barley (Roast Barley)	Słód	2,400 oz	Tak	Nie	55%	984,3 ebc

**Waga słodów: 10,350 lb**

## Chmiele

Nazwa	Alfa	Ilość	Użycie	Czas	Postać	IBU
Cluster	7,9%	1,800 oz	Gotowanie	60,000 min	Granulat	57,5
Northern Brewer	8,5%	0,300 oz	Gotowanie	60,000 min	Granulat	10,3
Centennial	8,5%	0,600 oz	Gotowanie	2,000 min	Granulat	1,7
Northern Brewer	8,5%	0,300 oz	Gotowanie	2,000 min	Granulat	0,9

## Drożdże

Nazwa	Typ	Postać	Ilość	Krok
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	0,528 cup	Fermentacja burzliwa

## Zacieranie

Nazwa	Typ	Ilość	Temp.	Docelowa temp.	Czas
Conversion	Infusion	5,175 gal	67,306 C	66,667 C	60,000 min
Final Batch Sparge	Infusion	3,610 qt	90,444 C	68,000 C	15,000 min

## Notatki

<p>Strong, high gravity ale. Note that you will have lower than normal efficiency because this is a high gravity beer.</p>

## Instrukcje

1. Dodaj 4,200 lb Pale Malt (2 Row) US, 4,800 oz Brown Malt (British Chocolate), 4,800 oz Chocolate Malt (US), 2,400 oz Black Barley (Roast Barley), 10,176 oz Caramel/Crystal Malt - 120L, 4,800 oz Caramel/Crystal Malt - 20L, 4,224 oz Caramel/Crystal Malt - 40L, 4,200 lb Pale

Malt (2 Row) US do kadzi zaciernej.

2. Podgrzej 5,175 gal wody do 67,306 C, 3,610 qt wody do 90,444 C dla nadchodzących infuzji.
3. Dodaj 5,175 gal wody o temperaturze 67,306 C do kadzi zaciernej aby podnieść jej temperaturę do 66,667 C. Utrzymaj przez 60,000 min.
4. Dodaj 3,610 qt wody o temperaturze 90,444 C do kadzi zaciernej aby podnieść jej temperaturę do 68,000 C. Utrzymaj przez 15,000 min.
5. Doprowadź brzeczkę do gotowania i utrzymuj przez 60,000 min.
6. Dodaj 1,800 oz Cluster do gotowania przez 60,000 min.
7. Dodaj 0,300 oz Northern Brewer do gotowania przez 60,000 min.
8. Dodaj 0,600 oz Centennial do gotowania przez 2,000 min.
9. Dodaj 0,300 oz Northern Brewer do gotowania przez 2,000 min.
10. Zakończ gotowanie brzeczki.
11. Powinieneś teraz mieć 3,100 gal brzeczki nastawnej.  
Spodziewaj się utraty 2,000 cup w osadach i chłodzeniu.  
Końcowa pojemność w fermentorze wyniesie 2,975 gal.
12. Schłódź brzeczkę i zadaj drożdże Wyeast - Irish Ale (Ale) do fermentora.
13. Pozwól piwu fermentować do osiągnięcia gęstości 1,023.
14. Przelej piwo na cichą fermentację.