

RIS DEBIUT

- Gravity **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **58**
- SRM **47.6**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.6 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18.7 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **76.1C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **4.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	2.5 kg (48.1%)	82 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.2%)	80 %	5
Grain	Viking Munich Malt	0.5 kg (9.6%)	78 %	18
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (5.8%)	85 %	5
Grain	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.8%)	74 %	1000
Grain	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Grain	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.9%)	73 %	120

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	33 g	60 min	13.9 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	17 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	płatki dębowe	30 g	Secondary	30 day(s)

Notes

- Słody aromatyczne, barwiące, kolorystyczne, i inne tyczne na ostatnie 30 min gotowania (łącznie 0,7kg około 0,8l.)
Wcześniej 60 min. gotowania siodu pilzneńskiego, pale ale, monachijski i pszenicznego - 2,6l wody na kg. (około 15,8l.) ----> po dodaniu 0,7kg siodów aromat około 16,6l. około 12,5 litra. Z reszty wysładzam do 8-9 BLG i będę robić eksperyment = single hop galaxy i gęstwa m66 (trzecie użycie). Jestem ciekawy co z tego za ciemna session hazy ipka wyjdzie.

Finalnie BLG wyszło trochę niższe, bo 22, natomiast wyszło więcej piwka, bo około 11,5 litra, przy pracy przy tej gęstości spadki BLG przy dolewaniu wody po gotowaniu są o wiele większe niż przy gęstości 14-16, na której w większości pracowałem (lub niższych) :D. Miałem około 27 ekstraktu przy +/- 10,5 litra. Chciałem zbić dolewając wodę do 23-24, zeszło aż do 22. Nauka na przyszłość. - Notka po przelaniu na cichą (ekstrakt 6,1 - co daje około 9,1% alkoholu, pewnie lekko jeszcze dofermentuje.). Wrzuciłem 30g płatków dębowych + dodałem ciśnienie 0,8 bar do kega. Ma to też na celu nie robić już refermentacji w butelce, a docelowo nagazować w kegu. Fermentacja burzliwa 15 dni przebiegała klasycznie w wiaderku. 21-30 dni na cichą, jeszcze zobaczę próbując po 21 dniach.

Oct 12, 2024, 1:26 PM