

WILK - RUSSIAN IMPERIAL STOUT

- Gravity **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **72**
- SRM **87**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.2 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **38.8 liter(s)**
- Total mash volume **54.3 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **38.8 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **5.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	6 kg (38.7%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (22.6%)	79 %	22
Grain	Carafa III	1 kg (6.5%)	70 %	1034
Grain	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (6.5%)	68 %	1202
Grain	Czekoladowy	1 kg (6.5%)	60 %	788
Grain	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (19.4%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Boil	Warrior	25 g	30 min	15.5 %
Boil	Warrior	25 g	10 min	15.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's
--	-----	-----	------	-----------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Płatki dębowe USA mocno palone	100 g	Secondary	30 day(s)

Notes

- 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).

Warzenie:

Pierwsze 60 minut gotujemy bez chmielu.

Apr 18, 2017, 2:54 PM