

Wa-Anyż

- Gravity **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **50**
- SRM **32.7**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **22.1 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **14.6 liter(s)**
- Total mash volume **20.5 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **14.6 liter(s)** of strike water to **76.4C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Sparge using **13.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.1 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.5%)	80 %	5
Grain	Pilzneński (mieszanka)	1.15 kg (17.8%)	81 %	4
Grain	Pszeniczny (mieszanka)	0.3 kg (4.7%)	85 %	4
Grain	Fawcett - Mild	0.5 kg (7.8%)	80 %	8
Grain	Płatki żytnie	0.4 kg (6.2%)	75 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.35 kg (5.4%)	55 %	985
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.3%)	73 %	900
Dry Extract	Ekstrakt słodowy jasny WES	0.6 kg (9.3%)	80 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	90 g	60 min	4.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Liquid	200 ml	White Labs
---------------------------	-----	--------	--------	------------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Anyż - gwiazda	5 g	Boil	10 min

Notes

- Przeprowadziłem test "intensywności" anyżu. Wygotowanie 1.5 gwiazdy w litrze wody przez 20min nadało jej bardzo mocny aromat i wyraźny, ale wcale nie nachalny smak. Trudno przenieść to na gotowe piwo, jednak chciałbym, aby tam efekt był mniej więcej 2-3 razy słabszy. Wynikałoby z tego, że należy użyć ok. 7-8 gwiazd na 15l. Taka liczba wydaje się być ogromna. Wobec tego, planuję użyć czterech sztuk do gotowania oraz pięciu na cichą (po maceracji w whisky).
Mar 24, 2021, 9:44 PM