

38. Russian imperial stout

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **74**
- SRM **64.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (72.5%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.2%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (4.3%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (4.3%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Warzenie 14.07.2017r
Gęstwa - 1 dniowa, czysta, us-05, po 9,5blg session galaxy ipa.
Zdecydowanie zbyt dużo wody do zacierania - Blg brzeczki przedniej wynosiło 19.
Po ok. 1-1,5h gotowania jest 23,5blg
Docelowo 26-28blg.

Ostatecznie 9L - 27 blg
ok 200-300ml niepotrzebnie wylane.
13 lip 2017, 19:23