

#66 RIS v.2

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **79**
- SRM **73.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	10.5 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Special B Castle	1 kg (7.5%)	65 %	350
Ziarno	Pszonczny-czekoladowy Weyermann	0.7 kg (5.2%)	65 %	1150
Ziarno	Czekoladowy Crisp	0.7 kg (5.2%)	77 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony Fawcett	0.5 kg (3.7%)	--- %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum 2016	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka szyszka 2016	70 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Phoenix 2016	25 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	Fuggles 2015	20 g	5 min	4.2 %
Whirlpool	Phoenix 2016	25 g	0 min	11.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe macerowane w	100 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- piana prawie całkowicie opadła (wygląda jakby drożdże kończyły pracę?).
11.05 podniesienie temp. do 19C.
11.06 zalanie 50 g płatków dębowych francuskich torres 5. drugie 50 g do tullamore dew 12
05.09 podzielenie warki na 2 małe wiadra. zlanie piwa na płatki. na razie bardzo dobrze i czysto.
13.10 butelkowanie. czysto i bardzo dobrze. bardziej pełne niż barley wine. dużo beczki.
odfermentowanie na poziomie 67,8% z 29 do 10 blg. 12,9 % alkoholu + refermentacja. będzie powyżej 13%.
biały kapsel (?) torres, czarny tullamore dew. po 30 g cukru na 9,5 l piwa. gaz na 1.9. błędnie wpisane 13C
temp. gotowego piwa . powinno być z 20C. może być za mało
11 maj 2017, 09:57