

# ENTROPIA (Wild Sour Cherry & Black Currant RIS Bourbon BA)

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **85**
- SRM **72.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ         | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|-------------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno      | Viking Pale Ale malt           | 9 kg (57.3%)  | 80 %       | 5    |
| Ziarno      | Strzegom Czekoladowy jasny     | 1.5 kg (9.6%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno      | Viking Wheat Malt              | 1 kg (6.4%)   | 83 %       | 5    |
| Ziarno      | Viking Malt Caramel Sweet      | 0.7 kg (4.5%) | 75 %       | 60   |
| Ziarno      | Strzegom Karmel 150            | 0.8 kg (5.1%) | 75 %       | 150  |
| Ziarno      | Weyermann - Dehusked Carafo II | 0.8 kg (5.1%) | 60 %       | 837  |
| Ziarno      | Strzegom Czekoladowy ciemny    | 0.5 kg (3.2%) | 50 %       | 1200 |
| na 20 minut |                                |               |            |      |
| Ziarno      | Jęczmień prażony               | 0.4 kg (2.5%) | 50 %       | 985  |
| na 20 minut |                                |               |            |      |
| Dodatek     | Płatki owsiane                 | 1 kg (6.4%)   | 20 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|           |        |       |        |        |
|-----------|--------|-------|--------|--------|
| Gotowanie | Magnum | 130 g | 60 min | 13.5 % |
|-----------|--------|-------|--------|--------|

## Drożdże

| Nazwa                                                                                                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| <i>Lactobacillus plantarum</i>                                                                            | Ale | Płynne | 100 ml | ---              |
| zakwaszenie 36h, potem gotowanie                                                                          |     |        |        |                  |
| FM52 Amerykański Sen                                                                                      | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |
| 3 tygodnie burzliwej, 4 tygodnie cichej                                                                   |     |        |        |                  |
| amalgamation                                                                                              | Ale | Płynne | 100 ml | ---              |
| po fermentacji drożdżowej odseparowane wszystkie dodatki, dołożone płatki dębowe i fermentacja 3 miesiące |     |        |        |                  |

## Dodatki

| Typ                                                                                                               | Nazwa                                                                     | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa                                                                                                         | Wiśnie drylowane do gotowania z chmielem                                  | 2250 g | Gotowanie         | 60 min |
| Dodane do zimnej brzeczki do zagotowania, potem wiśnie wyjęte i chmienie. Wiśnie wyciśnięte i dodane do chmienia. |                                                                           |        |                   |        |
| Przyprawa                                                                                                         | Wiśnie drylowane na zimno                                                 | 2000 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| na zimno do fermentacji z drożdżami                                                                               |                                                                           |        |                   |        |
| Przyprawa                                                                                                         | Czarna pończuszka na zimno                                                | 2000 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| na zimno do fermentacji z drożdżami                                                                               |                                                                           |        |                   |        |
| Przyprawa                                                                                                         | pokruszone, prażone ziarna kakao, macerowane w bourbonie przez 3 tygodnie | 250 g  | Fermentacja cicha | 30 dni |
| na zimno do fermentacji z drożdżami                                                                               |                                                                           |        |                   |        |
| Przyprawa                                                                                                         | płatki dębowe macerowane z bourbonie przez 2 miesiące                     | 50 g   | Fermentacja cicha | 90 dni |
| na zimno do fermentacji z brettami na 3 miesiące                                                                  |                                                                           |        |                   |        |