

ES RIS

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **53**
- SRM **38.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (66.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.4%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.1%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	45 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale

Notatki

- ciemne słody dodane w połowie mashoutu
5 sty 2021, 13:18