

grabasz rev1

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **78**
- SRM **42.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (48.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	3 kg (36.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3%)	74 %	788
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.1%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	60 g	90 min	13 %
Gotowanie	Willamette	15 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	416.67 ml	Vika

Notatki

- Do polowy wisnie jakies 2-3 kg.
Do drugiej polowy 0,5 kg candi sugar.
13 sty 2018, 16:27