

Imperial stout

- Gęstość **32 BLG**
- ABV **16.3 %**
- IBU **44**
- SRM **55.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5.5 kg (43%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	1 kg (7.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.7 kg (5.5%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.7 kg (5.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.9%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (3.1%)	70 %	837
Cukier	Maple Syrup	0.5 kg (3.9%)	65.2 %	69
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (3.9%)	78.3 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (7.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	70 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Double mash (1: 3kg pils, 1kg pszenica, 0.7kg żytni, 0.5kg płatki owsiane, 0.5kg czekoladowy jasny)
+ 8g chlorek wapnia
+ 8g kreda
+ biszkopty
2 gru 2017, 17:09