

RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **60**
- SRM **57.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyśladzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - BARKE Wiedeński	1 kg (16.9%)	--- %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.7 kg (11.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - pszeniczny bohemski klepiskowy	0.21 kg (3.5%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Abbey Klasztorny	0.55 kg (9.3%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.21 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.21 kg (3.5%)	73 %	1001
Dodane do przerwy dekstrynującej.				
Ziarno	Żytni	0.44 kg (7.4%)	85 %	8
Dodane do przerwy dekstrynującej.				
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Dodane do przerwy dekstrynującej.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ariana	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Notatki

- Część słodów dodana do przerwy dekstrynującej.

Z wysładzania zostało ~6 litrów około 16BLG, dodałem 3 litry wody, zasypałem 5g drożdży West Coast z Gozdawy i nachmielełem:

- 15g citra
- 35g cascade
- 20g cristal

Wszystko poszło do brzeczki około 45 stopni aż do zagotowania, jakieś 30min i schłodzone razem z chmielem poszło na fermentację.

13.12.2017

Zeszło do 5BLG, poszło na cichą z

- 25g Citra

8 gru 2017, 20:46