

RIS warka III

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **44**
- SRM **37.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.17 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.56 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (2.5%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (1.7%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.5%)	68 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona szydłowska	500 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	kawa espresso	100 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Inne	laktoza	1000 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:
 - słoły wsypujemy do 15l wody o temperaturze 69oC (wsypujemy słoły jasne i skleikowane wcześniej płatki , ułatwi nam to później odczyt przy próbie jodowej, ok. 50 min wsypujemy słoły ciemne),
 - zacieranie jedno-temperaturowe, przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
 - podgrzanie do 78oC,
 - wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie 60 min:

- w pierwszej minucie gotowania - 40g chmielu Tradition,
- w 60 minucie wsypujemy 0,5kg laktozy.

- przygotować gęstwę/starter. Część odłożyć.
 - po zatarciu dodać słoły ciemne
 - Zmierzyć baling przed dodanie laktozy
 - 3-4 filiżanki espresso przed końcem gotowania brzezki.
- 3 sty 2021, 16:24