

RIS z dodatkiem wędzonej śliwki

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **13**
- SRM **55.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4 kg (32.3%)	--- %	7.5
Ziarno	Monachijski Typ II	1.5 kg (12.1%)	--- %	16
Ziarno	Biscuit	0.5 kg (4%)	--- %	50
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.1%)	--- %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (8.1%)	--- %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.2%)	--- %	---
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.2%)	--- %	---
Ziarno	Chocolate	2 kg (16.1%)	--- %	690
Ziarno	Black	0.2 kg (1.6%)	--- %	1350
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (9.7%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy bursztynowy	0.2 kg (1.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Endeavour	10 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Endeavour	40 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	310 g	Fermentacja cicha	75 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kawy	43 g	Fermentacja cicha	75 dni

Notatki

- Ze względu na dużą ilość słodu, której bym nie zmieścił do gara o pojemności 30L, zacierałem słody na dwa razy. Najpierw:
 -połowa sładów jasnych w 72st. przez 90min i 65st przez 30 minut, potem:
 -druga połowa sładów 65st przez 90minut i w 72st. przez 15minut, dodałem słody czekoladowe:
 -72st na 10 minut i słody palone 72st na 10minut.
 5 gru 2017, 10:35