

Rosyjska Ruletka

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **81**
- SRM **50.6**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (33.1%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (15.7%)	80 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2 kg (15.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (3.9%)	75.5 %	480
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	985
Cukier	Cukier trzcinowy nierafinowany	1 kg (7.9%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	--- %	3
Kleikowanie przez 30min				
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (3.9%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	600 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- I. Słody ciemne - wrzucić na 30min (20min + 10min mash out)
 - 1) Strzegom Czekoladowy ciemny
 - 2) Jęczmień palony
 - 3) Castle Cafe

II. Wysładzać do otrzymania brzeczki o ekstrakcie 20-21blg
Ekstrakt został podbity cukrem trzcinowym (1kg - ok 4blg)

III. Drożdże zadawać w temp 17-18st. C
UWAGA!!! Gwałtowny wzrost temperatury brzeczki po rozpoczęciu fermentacji

IV. Z wysłodzin zrobiono stouta: wyszło 20L brzeczki 12blg
14 kwi 2017, 18:45