

Russian Imperial Stout

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **90.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **85 min**
- Temp **70 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (46.2%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.3%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (8.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.65 kg (7.5%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (4%)	10 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4%)	10 %	985
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.35 kg (4%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.5%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.5%)	10 %	600
Ziarno	Coffie Malt - Castle Malting	0.15 kg (1.7%)	10 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- FERMENTACJA W 16C. (początek)

Słody ciemne dodane na ostatnie 10 min zacierania.

Jęczmień palony zaparzony w 5 litrach wody i dodany do wysładzania żeby podbić kolor.

14 sie 2016, 23:33