

Russian Imperial Stout

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **123**
- SRM **66.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński (1 i 2)	9.5 kg (61.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (2.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (2.6%)	80 %	4
Ziarno	Brewferm Whisky Nature (2)	0.5 kg (3.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński (2)	0.64 kg (4.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I 1	0.91 kg (5.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30 (1)	0.42 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann (1)	0.79 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 300 (2)	0.32 kg (2.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny (2)	0.34 kg (2.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa I Special	0.25 kg (1.6%)	70 %	900

Ziarno	Fawcett - czekoladowy 1200	1 kg (6.5%)	71 %	1200
--------	----------------------------	-------------	------	------

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	200 g	40 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki francuskie średnio opiekane macerowane w burbonie	50 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- zacieranie na dwa razy po połowie słodu ze względu na wielkość kadzi filtracyjnej.
2 lut 2018, 19:57