

SIR

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **82.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (57.1%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (11.4%)	--- %	6
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (5.7%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (2.9%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.7%)	100 %	2
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.5 kg (5.7%)	70 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.7%)	50 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5.7%)	--- %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sticklebract	30 g	90 min	12 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13 %

Gotowanie	Admiral	50 g	10 min	13.3 %
-----------	---------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	320 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia mecerowana w whisky	200 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno opiekane	30 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- 150 g jęczmienia palonego i 150 g czekoladowego 1200 od początku zacierania.
150 g jęczmienia palonego i 150 g czekoladowego 1200 w 60 minucie zacierania.
200 g jęczmienia palonego i 200 g czekoladowego 1200 na mash out.

Filtracja na wężyku z opłotu i wysładzanie do objętości 24 litrów
26 sie 2016, 18:20