

smoked vanilla imperial russian stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **48**
- SRM **31.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	5 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (13.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (2.8%)	--- %	---
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.15 kg (2.1%)	20 %	493
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.4%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safbrew US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	2.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	vainilia	5 g	Fermentacja cicha	15 dni
Dodatek smakowy	vanilia	5 g	Gotowanie	60 min