

SRIS + Black APA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **87.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **20 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Żytńi	1 kg (6.8%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 150EBC	0.5 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy jasny	0.5 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.4%)	68 %	800
Ziarno	Jęczmień prażony	0.5 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Pszenica prażona	0.5 kg (3.4%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.4%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny	2.4 kg (16.4%)	90 %	600
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy żytni	1.2 kg (8.2%)	90 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0 kg	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	45 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial / Amarillo / Citra	15 g	1 min	10 %
Whirlpool	Centennial / Amarillo / Citra	15 g	1 min	10 %
Na zimno	20 g Centennial / 30 g Amarillo / 30 g Citra / 20 g Equinox	100 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale

Notatki

- 25l Sweet RIS o BLG 18
Chmielonej 40g lunga + 30 g Marynka na 45 minut
a potem 10 g iunga + 20 g Marynka na 10 minut
Start 5 lipca
20.07 dodano 0,5 kg laktozy
25.07 dodano 122 gram cukru, który rozrobiono w 554 ml wody i zabutelkowano
- 30l Black APA o BLG 14
Columbus/Tomahawk/Zeus 12g na 45 minut
Centennial / Amarillo / Citra 30 g na 10 minut
Centennial / Amarillo / Citra 15 g na 1 minut
Centennial / Amarillo / Citra 15 g na whirlpool
Start 5 lipca
20.07.2020 20 g Centennial / 30 g Amarillo / 30 g Citra / 20 g Equinox na zimno dodano
25.07.2020 dodano 170 gram cukru rozrobionego w 1043 ml wody i zabutelkowano
5 lip 2020, 18:03