

WaPara - Ice Cream Milk Stout (+RIS)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **66.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (14.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (3.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wanilia - laska	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kawa	150 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Przepis oparty na samych wysłodzinach z RISa (<https://brewness.com/pl/recipe/wapara-ice-cream-ris-stout/view>). W związku z tym wartości liczbowe (alk., BLG, IBU) są nieprawdziwe.

Dodatki smakowe do dodania na ostatnie 10min gotowania:

- laktoza,
- dwie-trzy laski wanilii,
- 150-200g świeżo palonej (około 2tyg.), mielonej kawy.

Dodatkowo, na cichą:

- 2-3 laski wanilii macerowane w whisky przez około tydzień.

3 lip 2020, 22:26