

Winter warmer na jesien zime 2025, do uwarzenia jakos we wrzesniu 2025.

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **55**
- SRM **29**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (73.2%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.9%)	70 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (12.2%)	80 %	18
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.4%)	78 %	51
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.4%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	50 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo Kveik	Ale	Gęstwa	1000 ml	Bootleg
US05	Ale	Suche	22 g	White Labs

Notatki

- winter warmer na zime,
prosty RIS na US05 na maly fermentor
11 mar 2025, 10:58