

WaPara - Ice Cream RIS (+Stout)

- Gravity **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **44**
- SRM **77.9**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **35 liter(s)**
- Total mash volume **49 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **35 liter(s)** of strike water to **70.4C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|------------------------------------|---------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 5 kg (35.7%) | 79 % | 6 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (21.4%) | 79 % | 22 |
| Grain | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 2 kg (14.3%) | 80 % | 3 |
| Grain | Strzegom Karmel 300 | 2 kg (14.3%) | 70 % | 299 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1 kg (7.1%) | 68 % | 1200 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.5 kg (3.6%) | 55 % | 985 |
| Grain | Strzegom Barwiący | 0.5 kg (3.6%) | 68 % | 1300 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 80 g | 60 min | 10 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 20 g | 20 min | 4 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 34.5 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-----------------------------|--------|-----------|----------|
| Spice | Wanilia - laska | 6 g | Boil | 10 min |
| Flavor | Wanilia macerowana w whisky | 100 g | Secondary | 7 day(s) |

Notes

- Piwo warzone z samej wyfiltrowanej brzezki przedniej (bez wysładzania) o pożądanej gęstości początkowej ok. 27BLG. Wystudziny posłużą do Sweet Stouta (<https://brewness.com/pl/recipe/wapara-ice-cream-milk-stout-ris/view>). W związku z tym wartości liczbowe (alk., BLG, IBU) są czysto orientacyjne.

Wanilia dodana w dwóch etapach, po dwie laski. Najpierw w całości, na 10min przed końcem gotowania. Kolejne dwie, macerowane przez co najmniej miesiąc w whisky, na całość fermentacji cichej (wraz z trunkiem).

Jul 3, 2020, 9:49 PM