

[6] RISpect

- Gravity **30.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **40**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **35.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **30.1 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **23.4 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Sparge using **18.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|---------------------------------|------------------|-------|------|
| Grain | Strzegom Pale Ale | 2.73 kg (36.7%) | 79 % | 6 |
| Grain | Carahell | 0.792 kg (10.6%) | 77 % | 26 |
| Grain | Weyermann pszeniczny jasny | 0.692 kg (9.3%) | 80 % | 6 |
| Grain | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (4%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann Wiedeński | 0.572 kg (7.7%) | 79 % | 7 |
| Grain | Strzegom karmelowy ciemny | 1 kg (13.4%) | 78 % | 400 |
| Grain | Specjalny dymiony torfem WHISKY | 0.2 kg (2.7%) | 85 % | 4 |
| Grain | Weyermann Jęczmień palony | 0.2 kg (2.7%) | 55 % | 1100 |
| Grain | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.7%) | 68 % | 1300 |
| Adjunct | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 10 % | 1 |
| Adjunct | Mąka pszeniczna | 0.125 kg (1.7%) | 10 % | 1 |
| Adjunct | Kawa Etiopia Moka Sidamo | 0.137 kg (1.8%) | 1 % | 1000 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|------|--------|------|------------|
|---------|------|--------|------|------------|

| | | | | |
|------|-----------|------|--------|-------|
| Boil | Tradition | 50 g | 60 min | 5.5 % |
| Boil | Marynka | 37 g | 15 min | 10 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|--------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale | Dry | 11.5 g | Safale |
| Safale S-04 | Ale | Liquid | 200 ml | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|------------------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | wiórki kokosowe | 200 g | Boil | 60 min |
| Flavor | Laktoza | 250 g | Boil | 15 min |
| Flavor | ksylitol | 150 g | Boil | 15 min |
| Flavor | pieczony kokos z cukrem waniliowym | 400 g | Boil | 15 min |
| Flavor | wiórki kokosowe | 200 g | Boil | 15 min |
| Flavor | cukier waniliowy | 70 g | Boil | 15 min |

Notes

- kleikowanie niesłodowanych - 1:6 wody gotujemy ok 20-30 min dodajemy ze sładem do zacierania

Zacieranie - zacieram wszystkie słody od początku razem (ciemne z jasnymi)

Filtracja - nalewamy wodę żeby przykryć dziurki i dopiero młóto, bez talerzyka, zależy nam na tym żeby wzruszać zasyp żeby dobrze wypłukać cukry.

Wiórki kokosowe prażone na patelni a pod koniec dodany cukier waniliowy

Drożdże - namnażamy drożdże dzień wcześniej
Dobrze napowietrzyć brzeczki żeby drożdże mogły lepiej pracować
(nie napowietrzamy gorącej brzeczki - tylko schłodzoną)

Fermentacja burzliwa - 21 dni

Fermentacja cicha - 21 dni

Dec 18, 2015, 11:56 AM