

Antracyt

- Gravity **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **63**
- SRM **64.9**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **48 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **38.6 liter(s)**
- Total mash volume **51.4 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **38.6 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **-5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.8 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	9 kg (70%)	80 %	5
Grain	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.1%)	78 %	4
Grain	Weyermann - Carared	0.4 kg (3.1%)	75 %	45
Grain	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (3.1%)	81 %	53
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	985
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.75 kg (5.8%)	73 %	1001
Grain	płatki jęczmienne	1 kg (7.8%)	60 %	4
Grain	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (3.1%)	85 %	4

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	100 g	20 min	10 %
Aroma (end of boil)	Falconer's Flight	30 g	10 min	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	23 g	---

Notes

- RIS
02.10.2023 r.
Woda do zacierania 39l (temp. 72°C). Wsypano jasne słydy plus płatki jęczmienne - spadek temp. do 64,5°C. W trakcie zacierania temp. spadła do 62°C. Po zakończonym zacieraniu wsypano sład pszeniczny czekoladowy i jęczmień palony - podgrzew do temp 72°C na 5 min, następnie do 76°C. Po filtracji uzyskano jedynie 18,2 BLG. Według pierwotnych obliczeń miało być ponad 25 BLG. Na 20 min. przed końcem dodano chmiel Marynka - 100g, a na koniec 30g Falconers flight. Uzyskano 17l. - ekstrakt 25 BLG.
Drożdże 2 saszetki US-05 hydratyzowane.
Fermentacja w lodówce 14°C (temperatura otoczenia). Po trzech dniach (od 05.10.2023) zwiększano temperaturę o ok. 0,5°C.
14.10.2023 r. Temperatura otoczenia 19,5°C.
21.10.2023 r. zlanie na cichą fermentację. Wskazanie refraktometru 15,2°Blg (po korekcie: 8,5 Blg).
Alk. ok. 10,7%. Odfementowanie 68%.

Dry Stout
Z wysładzania uzyskano 10 Blg. Chmiel: Palisade -15g na goryczkę i 15 g na aromat. Drożdże US-05 suche 11,5g.
07.10.2023 r. Zlanie na cichą fermentację (Drożdże wykorzystano do następnej warki)
5°Blg - odfermentowanie 50%.
Sep 29, 2023, 6:08 PM