

ENTROPIA (Wild Sour Cherry & Black Currant RIS Bourbon BA)

- Gravity **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **85**
- SRM **72.1**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **24.6 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.4 liter(s) / kg**
- Mash size **35.3 liter(s)**
- Total mash volume **50 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **35.3 liter(s)** of strike water to **76.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------------|--------------------------------|---------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 9 kg (57.3%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 1.5 kg (9.6%) | 68 % | 400 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 1 kg (6.4%) | 83 % | 5 |
| Grain | Viking Malt Caramel Sweet | 0.7 kg (4.5%) | 75 % | 60 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.8 kg (5.1%) | 75 % | 150 |
| Grain | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.8 kg (5.1%) | 60 % | 837 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (3.2%) | 50 % | 1200 |
| na 20 minut | | | | |
| Grain | Jęczmień prażony | 0.4 kg (2.5%) | 50 % | 985 |
| na 20 minut | | | | |
| Adjunct | Płatki owsiane | 1 kg (6.4%) | 20 % | 3 |

Hops

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

| | | | | |
|------|--------|-------|--------|--------|
| Boil | Magnum | 130 g | 60 min | 13.5 % |
|------|--------|-------|--------|--------|

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---|------|--------|--------|------------------|
| lactobacillus plantarum | Ale | Liquid | 100 ml | --- |
| zakwaszenie 36h, potem gotowanie | | | | |
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Liquid | 500 ml | Fermentum Mobile |
| 3 tygodnie burzliwej, 4 tygodnie cichej | | | | |
| amalgamation | Ale | Liquid | 100 ml | --- |
| po fermentacji drożdżowej odseparowane wszystkie dodatki, dołożone płatki dębowe i fermentacja 3 miesiące | | | | |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|---|---|--------|-----------|-----------|
| Spice | Wiśnie drylowane do gotowania z chmielem | 2250 g | Boil | 60 min |
| Dodane do zimnej brzeczki do zagotowania, potem wiśnie wyjęte i chmienie. Wiśnie wyciśnięte i dodane do chmienia. | | | | |
| Spice | Wiśnie drylowane na zimno | 2000 g | Secondary | 30 day(s) |
| na zimno do fermentacji z drożdżami | | | | |
| Spice | Czarna pończuszka na zimno | 2000 g | Secondary | 30 day(s) |
| na zimno do fermentacji z drożdżami | | | | |
| Spice | pokruszone, prażone ziarna kakao, macerowane w bourbonie przez 3 tygodnie | 250 g | Secondary | 30 day(s) |
| na zimno do fermentacji z drożdżami | | | | |
| Spice | płatki dębowe macerowane z bourbonie przez 2 miesiące | 50 g | Secondary | 90 day(s) |
| na zimno do fermentacji z brettami na 3 miesiące | | | | |