

IMPERIAL STOUT

- Gravity **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **85**
- SRM **50.8**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **13.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.25 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **15.3 liter(s)** of strike water to **71.9C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **3.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Słód pale ale Viking Malt (Strzegom) | 3 kg (63.8%) | --- % | 5 |
| Grain | Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom) | 0.5 kg (10.6%) | --- % | 16 |
| Grain | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.5%) | --- % | 4 |
| Grain | Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom) | 0.4 kg (8.5%) | --- % | 1000 |
| Grain | Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann® | 0.2 kg (4.3%) | --- % | 350 |
| Grain | Słód Castle Malting - Château Caffé | 0.1 kg (2.1%) | --- % | 500 |
| Grain | Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann® | 0.1 kg (2.1%) | --- % | 1050 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|------------|---------|--------|--------|------------|
| First Wort | lunga | 30 g | 60 min | 10.7 % |
| Boil | Fuggles | 25 g | 20 min | 6.6 % |

| | | | | |
|-----------|--------------------|------|--------|-------|
| Boil | East Kent Goldings | 25 g | 20 min | 3.6 % |
| Whirlpool | Fuggles | 25 g | 20 min | 6.6 % |
| Whirlpool | East Kent Goldings | 25 g | 20 min | 3.6 % |

Yeasts

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

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|-------------|--------|---------|-------|
| Fining | Whirlfloc T | 1.25 g | Boil | 5 min |

Notes

- przy zbyt niskim ekstrakcie brzezki po filtracji i wysładzaniu dodatek ekstraktu słodowego na około 15-20 minut przed końcem gotowania (dla objętości brzezki 10l 115g suchego ekstraktu da 1BLG);

chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C; dwukrotne napowietrzenie - pierwsze tuż przed zadaniem drożdży i kolejne po 8-12 godzinach;

temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-22°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,7 vol.;

refermentacja - minimum 14 dni;

leżakowanie - minimum miesiąc w niskich temperaturach, można próbować co miesiąc jak się układa

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

Aug 17, 2019, 3:51 PM