

RIS DEBIUT

- Gravity **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **58**
- SRM **47.6**
- 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 **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.6 liter(s) / kg**
- Mash size **13.5 liter(s)**
- Total mash volume **18.7 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **13.5 liter(s)** of strike water to **76.1C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **4.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **12.7 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (48.1%) | 82 % | 4 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 1 kg (19.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | Viking Munich Malt | 0.5 kg (9.6%) | 78 % | 18 |
| Grain | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.3 kg (5.8%) | 85 % | 5 |
| Grain | Caraaroma | 0.2 kg (3.8%) | 78 % | 400 |
| Grain | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (3.8%) | 74 % | 1000 |
| Grain | Viking Czekoladowy jasny | 0.2 kg (3.8%) | 68 % | 400 |
| Grain | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.9%) | 55 % | 985 |
| Grain | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (1.9%) | 70 % | 690 |
| Grain | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (1.9%) | 73 % | 120 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum | 33 g | 60 min | 13.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 17 g | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | płatki dębowe | 30 g | Secondary | 30 day(s) |

Notes

- Słody aromatyczne, barwiące, kolorystyczne, i inne tyuczne na ostatnie 30 min gotowania (łącznie 0,7kg około 0,8l.)
Wcześniej 60 min. gotowania siodu pilzneńskiego, pale ale, monachijski i pszenicznego - 2,6l wody na kg. (około 15,8l.) ----> po dodaniu 0,7kg siodów aromat około 16,6l. około 12,5 litra. Z reszty wysładzam do 8-9 BLG i będę robić eksperyment = single hop galaxy i gęstwa m66 (trzecie użycie). Jestem ciekawy co z tego za ciemna session hazy ipka wyjdzie.

Finalnie BLG wyszło trochę niższe, bo 22, natomiast wyszło więcej piwka, bo około 11,5 litra, przy pracy przy tej gęstości spadki BLG przy dolewaniu wody po gotowaniu są o wiele większe niż przy gęstości 14-16, na której w większości pracowałem (lub niższych) :D. Miałem około 27 ekstraktu przy +/- 10,5 litra. Chciałem zbić dolewając wodę do 23-24, zeszło aż do 22. Nauka na przyszłość. - Notka po przelaniu na cichą (ekstrakt 6,1 - co daje około 9,1% alkoholu, pewnie lekko jeszcze dofermentuje.). Wrzuciłem 30g płatków dębowych + dodałem ciśnienie 0,8 bar do kega. Ma to też na celu nie robić już refermentacji w butelce, a docelowo nagazować w kegu. Fermentacja burzliwa 15 dni przebiegała klasycznie w wiaderku. 21-30 dni na cichą, jeszcze zobaczę próbując po 21 dniach.
Oct 12, 2024, 1:26 PM