

100% brett ris

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **64**
- SRM **53.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.1%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (33.1%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter	1 kg (16.5%)	81 %	6
Ziarno	Specjal X	0.3 kg (5%)	81 %	---
Ziarno	Extra black	0.2 kg (3.3%)	65 %	1400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5%)	68 %	1200
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (4.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	42 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	600 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Maliny	1400 g	Fermentacja cicha	180 dni
Inne	Płatki dębowe macerowane w whyske	20 g	Fermentacja cicha	180 dni
Dodatek smakowy	Wanilia	10 g	Fermentacja cicha	180 dni

Notatki

- Blg nastawne zatrzymało się na 23,5
6 tygodni ferm. Burzliwa, następnie pół roku w balonie z dodatkami.
1 kwi 2019, 11:06