

## #18 Russian Imperial Stout Barrel Aged

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **64**
- SRM **57.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Light                      | 1.7 kg (8.4%)  | 90 %       | 10   |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale                   | 3.4 kg (16.8%) | 90 %       | 30   |
| Ziarno          | Pale Malt (2 Row) UK               | 4 kg (19.8%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno          | Weyermann - Munich II              | 4 kg (19.8%)   | 80 %       | 20   |
| Ziarno          | Pszeniczny                         | 2 kg (9.9%)    | 85 %       | 4    |
| Ziarno          | Whisky Malt                        | 1 kg (5%)      | 82 %       | 6    |
| Ziarno          | Słód kawowy                        | 0.8 kg (4%)    | 70 %       | 500  |
| Ziarno          | Jęczmień palony                    | 0.8 kg (4%)    | 70 %       | 740  |
| Ziarno          | Carafa III                         | 0.6 kg (3%)    | 72 %       | 1052 |
| Ziarno          | Weyermann - Czekoladowy Żytni      | 0.6 kg (3%)    | 73 %       | 700  |
| Ziarno          | Weyermann - Czekoladowy Pszeniczny | 0.6 kg (3%)    | 73 %       | 1150 |
| Dodatek         | Płatki jęczmienne                  | 0.7 kg (3.5%)  | 25 %       | 0    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g  | 60 min | 7 %        |

|           |            |      |        |        |
|-----------|------------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Warrior    | 75 g | 60 min | 16.2 % |
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 30 min | 7 %    |
| Gotowanie | Warrior    | 25 g | 30 min | 16.2 % |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche  | 23 g    | Fermentis    |
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech Irlandzki          | 10 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Płatki średnio opiekane | 100 g | Fermentacja cicha | 50 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki lekko opiekane   | 40 g  | Fermentacja cicha | 50 dni |

## Notatki

- Słody palone (Carafa III, Czekoladowe, Palone) dodajemy po negatywnej próbie jodowej na drugą przerwę, wcześniej poddając je "cold brewing" - mocząc w zimnej wodzie.

Płatki dębowe francuskie średnio opiekane macerowane przez kilka tygodni w Laphroaig 10YO.  
Płatki dębowe lekko opiekane bezpośrednio na fermentację cichą.  
19 wrz 2017, 23:23