

#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