

#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