

#41 Cold War (American-Russian Imperial Stout)

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV **15.4 %**
- IBU **82**
- SRM **50.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (13.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (6.9%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.37 kg (5.1%)	68 %	400
Cukier	cukier biały	0.4 kg (5.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Notatki

- Z wód wysłodkowych jeszcze jakiś Stout wyjdzie ;)
25 maj 2021, 14:14