

4° (Milk Russian Imperial Stout)

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **58.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (21.6%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (43.2%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy jasny	1.5 kg (16.2%)	79 %	130
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (5.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	90 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	10 min
Inne	Cukier	250 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Cukier do podbicia ekstraktu; Laktoza dla uzyskania mlecznego smaku. Piwo bardzo słodkie i ulepkowate (14 blg po fermentacji) [29,5 plato z cukrem i laktozą]
3 lut 2017, 18:34