

## [6] RISpect

- Gęstość **30.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **720 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.73 kg (36.7%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.792 kg (10.6%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.692 kg (9.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Wiedeński	0.572 kg (7.7%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom karmelowy ciemny	1 kg (13.4%)	78 %	400
Ziarno	Specjalny dymiony torfem WHISKY	0.2 kg (2.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.7%)	68 %	1300
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	10 %	1
Dodatek	Mąka pszeniczna	0.125 kg (1.7%)	10 %	1
Dodatek	Kawa Etiopia Moka Sidamo	0.137 kg (1.8%)	1 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Marynka	37 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Płynne	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	200 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	ksylitol	150 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pieczony kokos z cukrem waniliowym	400 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	wiórki kokosowe	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cukier waniliowy	70 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- kleikowanie niesłodowanych - 1:6 wody gotujemy ok 20-30 min dodajemy ze sładem do zacierania

Zacieranie - zacieram wszystkie słody od początku razem (ciemne z jasnymi)

Filtracja - nalewamy wodę żeby przykryć dziurki i dopiero młóto, bez talerzyka, zależy nam na tym żeby wzruszać zasyp żeby dobrze wypłukać cukry.

Wiórki kokosowe prażone na patelni a pod koniec dodany cukier waniliowy

Drożdże - namnażamy drożdże dzień wcześniej  
Dobrze napowietrzyć brzeczki żeby drożdże mogły lepiej pracować  
(nie napowietrzamy gorącej brzeczki - tylko schłodzoną)

Fermentacja burzliwa - 21 dni

Fermentacja cicha - 21 dni

18 gru 2015, 11:56