

83. Russian imperial stout 30blg

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **39**
- SRM **51.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	5 kg (44.2%)	80 %	5
Ziarno	Golden ale	3 kg (26.5%)	80 %	14
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (2.7%)	70 %	1024
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (4.4%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (0.9%)	73 %	1001
Ziarno	Caramel sweet	0.3 kg (2.7%)	70 %	75
Ziarno	Dekstrynowy	0.3 kg (2.7%)	79 %	16
Ziarno	Cookie	0.3 kg (2.7%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs

Notatki

- Start 6:10. Słody ok 7. Filtracja z łuską bez problemu. Po 13 piwo się już chłodziło.

Zacieranie 2h
Gotowanie 85 minut.

Pod koniec gotowania ponad 32 brix, rozcienczone brzeczką z cienkuszka 12blg, do 30blg.

Drozdze zadane w 18 stopniach, cała gęstwa po scottish 90. ok 300ml.

Schlodzone do 10
06.04- 10,
07.04 - z rana 14, potem 12
08.04 - rano 14, wieczorem 17
09.04 - rano 14,
10.04 - 16 wieczorem
11.04 - 16
12.04 - 16
13.04 - 16
14.04 - 17
15.04 -17
16.04 - 20
17.04 - 18-20 - koniec chłodzenia i patrzenia.
5 kwi 2019, 14:56