

Antracyt

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **63**
- SRM **64.9**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **48 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (3.1%)	81 %	53
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.75 kg (5.8%)	73 %	1001
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (7.8%)	60 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (3.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	30 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- RIS
02.10.2023 r.
Woda do zacierania 39l (temp. 72°C). Wsypano jasne słydy plus płatki jęczmienne - spadek temp. do 64,5°C. W trakcie zacierania temp. spadła do 62°C. Po zakończonym zacieraniu wsypano sład pszeniczny czekoladowy i jęczmień palony - podgrzew do temp 72°C na 5 min, następnie do 76°C. Po filtracji uzyskano jedynie 18,2 BLG. Według pierwotnych obliczeń miało być ponad 25 BLG. Na 20 min. przed końcem dodano chmiel Marynka - 100g, a na koniec 30g Falconers flight. Uzyskano 17l. - ekstrakt 25 BLG.
Drożdże 2 saszetki US-05 hydratyzowane.
Fermentacja w lodówce 14°C (temperatura otoczenia). Po trzech dniach (od 05.10.2023) zwiększano temperaturę o ok. 0,5°C.
14.10.2023 r. Temperatura otoczenia 19,5°C.
21.10.2023 r. zlanie na cichą fermentację. Wskazanie refraktometru 15,2°Blg (po korekcie: 8,5 Blg). Alk. ok. 10,7%. Odfementowanie 68%.

Dry Stout
Z wysładzania uzyskano 10 Blg. Chmiele: Palisade -15g na goryczkę i 15 g na aromat. Drożdże US-05 suche 11,5g.
07.10.2023 r. Zlanie na cichą fermentację (Drożdże wykorzystano do następnej warki)
5°Blg - odfementowanie 50%.
29 wrz 2023, 18:08