

Azazel

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **45**
- SRM **72.5**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	3.5 kg (29.2%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.3%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Słód karmelowy ciemny Viking	0.5 kg (4.2%)	90 %	600
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	120 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	170 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Notatki

- Po 90 minutach gdy próba jodowa będzie negatywna dodać jęczmień palony i słód czekoladowy.
11 sty 2018, 21:33