

Bigus Stoutus

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **55**
- SRM **75.2**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.3%)	73 %	1001
Ziarno	słód kawowy	0.5 kg (4.3%)	60 %	500
Ziarno	caramel aromatic	0.5 kg (4.3%)	70 %	180
Cukier	cukier biały	0.5 kg (4.3%)	100 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Target	10 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis f2	Ale	Suche	12 g	safbrew

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

Notatki

- Jęczmien na kolor, f2 do refermentacji. Drozdze po coffee pale ale.
29 sty 2019, 13:06