

BPG - Imperial Stout

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **71**
- SRM **57.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (56.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (5.7%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (4.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.5 kg (4.7%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny czekoladowy	0.5 kg (4.7%)	50 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (2.8%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.2 kg (1.9%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (0.9%)	70 %	160
Cukier	Cukier	0.5 kg (4.7%)	100 %	1

W zależności od ekstraktu (20-24) przed gotowaniem dodać do gotującej brzezki od 0.5kg do 1kg

Chmiele

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	1 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	1 min	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentacja w 16 stopniach
Burzliwa ze 4 tygodnie
Ewentualne zlanie na cichą
Dalej leżakowanie 4-8 tygodni
10 paź 2024, 00:11