

BREW FOR UKRAINE - VID SYANU DO DONU

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **51**
- SRM **37.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.97 kg (79.2%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.38 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.07 kg (0.8%)	70 %	1034
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.07 kg (0.8%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.51 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	60 %	3
Cukier	cukier	0.4 kg (4.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	45 g	90 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

Notatki

- Cukier dodajemy na 20 min przed końcem gotowania.
F. burz 21 dni w 20 C.
F. cicha 14 dni w 20 C.
Ref. 7 dni.
Leżak. min. 5 miesięcy w temp. 12-14 C.
3 maj 2023, 11:32