

Burza

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **49.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (52.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11.6%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (3.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębu - macerowane w bourbonie	25 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Pierwsze podejście - przepis wyjściowy, jeszcze niekompletny
4 sty 2017, 00:07