

Czarny Papież

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **117**
- SRM **98.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.5 kg (18.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Vienna Malt | 2 kg (14.5%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (27.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Diastatyczny | 0.75 kg (5.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 1 kg (7.3%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (3.6%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Carafa II | 0.16 kg (1.2%) | 70 % | 1200 |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.8 kg (5.8%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.75 kg (5.5%) | 73 % | 1100 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (3.6%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (3.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (3.6%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

| | | | | |
|-----------|--------|------|--------|------|
| Gotowanie | Merkur | 60 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Merkur | 60 g | 30 min | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| S-33 + S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Phosphoric acid | 5 g | Zacieranie | 90 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | 90 min |

Notatki

- Z brzezki przedniej RIS.
18 kwi 2017, 16:08