

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