

Dziadek Mróz

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **61**
- SRM **41.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Melano light	0.5 kg (7.7%)	80 %	39
Ziarno	Castle Malting Cafe light	0.25 kg (3.8%)	75 %	250
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (3.8%)	71 %	300
Ziarno	Carafa III specjal	0.5 kg (7.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia	8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	ph stabilizer	10 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Carafa na wygrzew (razem z podgrzewaniem)
Rozlew z tyżką gęstwy
Płatki namoczone w Bourbonie
5 sty 2019, 19:26