

ENTROPIA (Wild Sour Cherry & Black Currant RIS Bourbon BA)

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **85**
- SRM **72.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-------------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9 kg (57.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 1.5 kg (9.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (6.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Malt Caramel Sweet | 0.7 kg (4.5%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.8 kg (5.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.8 kg (5.1%) | 60 % | 837 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.5 kg (3.2%) | 50 % | 1200 |
| na 20 minut | | | | |
| Ziarno | Jęczmień prażony | 0.4 kg (2.5%) | 50 % | 985 |
| na 20 minut | | | | |
| Dodatek | Płatki owsiane | 1 kg (6.4%) | 20 % | 3 |

Chmiele

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

| | | | | |
|-----------|--------|-------|--------|--------|
| Gotowanie | Magnum | 130 g | 60 min | 13.5 % |
|-----------|--------|-------|--------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|--------|--------|------------------|
| lactobacillus plantarum | Ale | Płynne | 100 ml | --- |
| zakwaszenie 36h, potem gotowanie | | | | |
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |
| 3 tygodnie burzliwej, 4 tygodnie cichej | | | | |
| amalgamation | Ale | Płynne | 100 ml | --- |
| po fermentacji drożdżowej odseparowane wszystkie dodatki, dołożone płatki dębowe i fermentacja 3 miesiące | | | | |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|---|--------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Wiśnie drylowane do gotowania z chmielem | 2250 g | Gotowanie | 60 min |
| Dodane do zimnej brzeczki do zagotowania, potem wiśnie wyjęte i chmienie. Wiśnie wyciśnięte i dodane do chmienia. | | | | |
| Przyprawa | Wiśnie drylowane na zimno | 2000 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| na zimno do fermentacji z drożdżami | | | | |
| Przyprawa | Czarna pończuszka na zimno | 2000 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| na zimno do fermentacji z drożdżami | | | | |
| Przyprawa | pokruszone, prażone ziarna kakao, macerowane w bourbonie przez 3 tygodnie | 250 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| na zimno do fermentacji z drożdżami | | | | |
| Przyprawa | płatki dębowe macerowane z bourbonie przez 2 miesiące | 50 g | Fermentacja cicha | 90 dni |
| na zimno do fermentacji z brettami na 3 miesiące | | | | |