

# 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
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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				