

Imperator - pierwsze podejście

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **62.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (46.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (32.4%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (5.6%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.9 kg (8.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	62 g	90 min	14.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Gotowanie	Magnum	10 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	90 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Notatki

- fermentować w 15C
5 sty 2017, 15:58