

Imperial pastry stout

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **54**
- SRM **63.7**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (53.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1.5 kg (11.5%)	73 %	1001
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (3.8%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (3.8%)	80 %	45
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (11.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	50 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kokos chipsy	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Tonka	6 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Wanilia	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kalaowiec ziarno kruszone	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kawa (espresso)	50 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	amerykańskie płatki dębowe mocno opiekane	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- 10l: kokos + płatki

10l: tonka + wanilia + kakaowiec + kawa

Wyszło 24l 21° bez laktozy
16 lis 2021, 20:45