

IMPERIAL STOUT

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **85**
- SRM **50.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (63.8%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.6%)	--- %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.5%)	--- %	4
Ziarno	Jęczmień prażony Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (8.5%)	--- %	1000
Ziarno	Słód karmelowy ciemny Caraaroma® Weyermann®	0.2 kg (4.3%)	--- %	350
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Caffé	0.1 kg (2.1%)	--- %	500
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.1 kg (2.1%)	--- %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	6.6 %

Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	3.6 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	20 min	6.6 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	20 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- przy zbyt niskim ekstrakcie brzezki po filtracji i wysładzaniu dodatek ekstraktu słodowego na około 15-20 minut przed końcem gotowania (dla objętości brzezki 10l 115g suchego ekstraktu da 1BLG);

chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;

schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C; dwukrotne napowietrzenie - pierwsze tuż przed zadaniem drożdży i kolejne po 8-12 godzinach;
temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-22°C;

rozlew - poziom nasycenia 1,7 vol.;

refermentacja - minimum 14 dni;

leżakowanie - minimum miesiąc w niskich temperaturach, można próbować co miesiąc jak się układa

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100

17 sie 2019, 15:51