

Imperium Kakauje

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **65**
- SRM **56.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (70.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.9%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cocoa Nibs	100 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Poprzednia warka miała 5 kg Pale ale, i 0,25 kg carafa III a i tak miała 19 blg.
Śrutę kakaową uprażyć na folii aluminiowej w piekarniku (coś ok 120°C przez 15-20 minut)
9 lis 2017, 20:10