

Imperialny Stout

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **40**
- SRM **50.5**
- 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 **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (29.8%)	80 %	16
Ziarno	Słód Cookie	2 kg (23.8%)	80 %	50
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1 kg (11.9%)	80 %	36
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (11.9%)	80 %	8
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (6%)	80 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.75 kg (8.9%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.4 kg (4.8%)	79 %	130
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	35 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Wanilia pasta	5 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	10 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Śliwka suszona macerowana	100 g	Fermentacja cicha	20 dni
Dodatek smakowy	Sok wiśniowy z sokownika	600 g	Fermentacja cicha	20 dni

Notatki

- Buźliwa do odfermentowania cukrów, później 20 dni cichej. Refermentacja i leżakowanie 30dni w butelkach w piwnicy.
30 kwi 2022, 15:05