

KAKAŁO RIS runda II (robocze)

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **53**
- SRM **44.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.4 kg (73.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Carafa | 0.4 kg (8.7%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Caraamber | 0.3 kg (6.5%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Viking Golden ale | 0.2 kg (4.3%) | 80 % | 14 |
| Ziarno | Weyermann Cararye | 0.2 kg (4.3%) | 63 % | 150 |
| Ziarno | Carafa II | 0.1 kg (2.2%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 13.9 % |

Drożdze

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | maltodekstryna | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | ziarna kakaowca | 1 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- 12,3 L wody + 3,4 kg pilzneński + 0,4kg Carafa I +0,3kg caraamber - 16,4 L - zacieranie 60 minut
Po 60 min: Golden Ale + Cararye + Carafa II (około 17L wody łącznie) - 30 minut
17 gru 2024, 18:27