

Mint chocolate salt milk stout [z wysłodzin po R.I.S 2 (2023)]

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **75**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (29.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.7%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (9.7%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.5 kg (4.9%)	65 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.9%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (1.9%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (7.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	60 min	6.8 %

Chmiel ten cechuje się przyjemnym .cytrusowo-sosnowym aromatem, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym.

Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	15 min	6.8 %
---------------------------	----------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kakao	50 g	Gotowanie	15 min
1-2g na litr				
Zioło	Mięta nana	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól himalajska	15 g	Gotowanie	15 min
(...)				
Czynnik do wody	Węglan wapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Wysłodziny po risie - double mash
Dodatkowo:
1kg pszenicznego, 1kg monacha 2, 2kg pszenicznego ciemnego i 0,5kg czekoladowego ciemnego.
+ 250g laktozy
Zacieranie (DM) 2godz.
Powinno to dać ~12blg
+ 250g laktozy

Mięta tylko na 15min. w pończosze.
4 maj 2023, 10:59