

# NIEDŹWIEDŹ - RASPBERRY VANILLA BOURBON MOCHA RUSSIAN IMPERIAL STOUT

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **95**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Pilzneński	2 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (63.6%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	150 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	50 g	10 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Wanilia	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Płatki Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Płatki Hi Mocha	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Powidła malinowe	1000 g	Gotowanie	10 min