

Old Rasputin Russian Imperial Stout (CLON)

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **61**
- SRM **40.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7.825 kg (80.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.572 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.572 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.291 kg (3%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.291 kg (3%)	70 %	690
Ziarno	Roasted Barley	0.145 kg (1.5%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster	99.4 g	60 min	7.75 %
Gotowanie	Northern Brewer	24.7 g	2 min	9 %
Gotowanie	Centennial	24.7 g	2 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- <http://homebrewer.es/?recipe=old-rasputin-russian-imperial-stout-clon-clon-25>
9 paź 2018, 15:46