

peanut butter ris

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **50**
- SRM **43.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (16.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	4 kg (54.1%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Brown	0.3 kg (4.1%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (5.4%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (4.1%)	70 %	1300
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (2.7%)	71 %	300
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	peanut butter	200 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	banan liofilizowany w proszku	100 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- masło orzechowane w proszku dodawane przed rozlewem rozmieszane z gorącą wodą

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

banan 2 dni przed rozlewem
21 cze 2022, 20:12