

PieczaRIS (TorfoRISko)

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **71**
- SRM **41.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (39.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (26.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
---------------------------	------------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- wersja robocza

Carafa III - cold brew przed dodaniem (potrzymać w zimnej wodzie). Wsypać do kotła zaraz po pierwszej przerwie.

10 mar 2018, 15:49