

Pladzyk I

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **41**
- SRM **71.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Carafa II | 0.33 kg (4.6%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.3 kg (4.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.33 kg (4.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.63 kg (8.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.53 kg (7.3%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.2 kg (2.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (34.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (27.7%) | 80 % | 7 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.4 kg (5.5%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 50 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 50 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Gęstwa | 180 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Ciemne będę wrzucał na 30 minut przed końcem gotowania, co uważam za rozsądny kompromis.
20 mar 2018, 19:30