

Pucek Imperial Stout I

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **68.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (49.6%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	1.7 kg (24.8%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (24.8%)	80 %	---
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.05 kg (0.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Palony jęczmień	500 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Carafa II	400 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Carafa III	400 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Caraaroma	450 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- Podobnie jak w dry stoucie - następna wersja będzie potrzebowała większej ilości palonego jęczmienia.
26 mar 2017, 21:12