

R#2 (Russian Imperial Stout 25 piwoszarnia.pl)

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **82**
- SRM **79.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny - Gozdawa	1.7 kg (17.9%)	80 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe mocno palone	25 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Płatki macerowane w mixie bourbona i torfowego whiskey.
6 gru 2017, 13:05