

R#3 (CzterIdziesiątolatek)

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **39**
- SRM **57.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	4.4 kg (47.3%)	80 %	6
Ziarno	Munich I (Weyermann)	1.7 kg (18.3%)	82.23 %	14
Ziarno	Viking Chocolate Light Malt	0.4 kg (4.3%)	72 %	400
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.35 kg (3.8%)	71 %	1200
Ziarno	BEST Melanoidin (BESTMALZ)	0.3 kg (3.2%)	77 %	70
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.25 kg (2.7%)	70 %	1200
Ziarno	Viking Caramel 600	0.2 kg (2.2%)	68 %	600
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	1.7 kg (18.3%)	78 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	20 g	30 min	7.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
---------------------------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe Bourbon	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Słód Czekoladowy 1200 i Prażony Jęczmień dodajemy w drugim kroku - 66 stopni, 15 minut. Na cichą fermentację dodajemy 50g płatków dębowych Bourbon, wcześniej macerujemy je w Bourbonie. Także na cichą wrzucić dwie laski wanilii, wcześniej macerujemy je w Bourbonie.
29 sie 2018, 21:08