

R.I.S

- Gęstość **27.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.6%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	3 kg (21.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.7 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.7 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	kawowy jasny	0.8 kg (5.8%)	68 %	250
Dodatek	Oats, Flaked	0.8 kg (5.8%)	80 %	2
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.4 kg (2.9%)	70 %	3
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.4 kg (2.9%)	70 %	4
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (24.5%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	90 min	11.6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	90 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	lukrecja	30 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kakaowiec	50 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	goździki	20 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kakaowiec	50 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Schłodzić piwo do 20 stopni, potem mocno napowietrzyć.
Wody wysłodowe można użyć do zrobienia stouta.

Fermentacja burzliwa w temp 19 C przez 14 dni.

Fermentacja cicha w temp 19 C przez 21 dni.

Odfementować do 5-9 Błg.

Butelkować z dodatkiem 50 g rozpuszczonego ekstraktu ciemnego z dodatkiem gęstwy.

Re-fermentacja przez 30 - 60 dni w temp 21 C.

Leżakować przez rok.

9 sty 2016, 19:58