

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