

RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **42**
- SRM **27.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **300 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **60 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.28 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.28 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.116 kg (1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.08 kg (0.7%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (8.6%)	80 %	3
Ziarno	Carafa III	0.106 kg (0.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (8.6%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (34.3%)	80 %	7
Ziarno	Carafa	0.3 kg (2.6%)	1 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	20 g	90 min	21 %
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	10 g	10 min	21 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drożdże zadanie w ok. 15^oC
Z gęstwy po APA. Trzeba było oddzielić drożdże od chmielu, więc nie daliśmy gęstwy tylko zawiesinę drożdzy po przepłukaniu.
Chłodzenie szybkie (30min) dzięki super nowoczesnej chłodziarce „Ander 7m” zrobionej z rurki fi zew. 8mm do gazu w passacie.
Dodaliśmy 7 ml kwasu Lacto. Ph przed 6,1 po dodaniu jakieś około 5,8. Po próbie jodowej wykonanej po 30 min od zaczęcia zacierania właściwego, wynik super negatywny a sprawdzane kilka razy w różny sposób.
Słody leżały w w fermentorze w wodzie około 55 stopni przez godzinę przed zacieraniem
Skończyliśmy odbierać przy filtracji poniżej 3 BLG.
Dramat z filtracją w filtratorze i fermentorze z kranikiem. Parę godzin, gdzie na bieżąco dolewaliśmy do gotującej się brzezki.
20 sty 2018, 20:30