

RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **77**
- SRM **59.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.12 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (8.8%)	68 %	400
Ziarno	special w	0.2 kg (1.8%)	76 %	300
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (2.6%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (2.2%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (2.2%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.2%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (5.3%)	70 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.7 kg (6.1%)	85 %	5

Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (2.2%)	74 %	296
--------	------------------------	----------------	------	-----

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Marynka	61 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Newport	28 g	20 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Notatki

- Dodane do 22l wody, po ustabilizowaniu 67 stopni
1#15 67
2#15 66,66
3#5 grzania i 10 w 69
dodane 300 g czekoladowego jasnego w 40 minucie zacierania, temp 67
4#15 podgrzane do 68-69
5#15 69-70
6#15 71
7# grzanie do 76 i dodanie 200g jęczmienia palonego do wysładzania
wygrzanie do 75 i do wiadra filtracyjnego

Leci niezle, b przednia 26 blg, potem duze problemy z filtracja, przeniesione po godzinie do gaa, podgrzane do 69 i dodane pol opakowania luski gryczanej

Polecialo niezle, wyszlo przed gotowaniem 23,5 l 22 blg

gotowanie poltoragodzine, potem chmielenie.
14 kwi 2018, 12:55