

RIS

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **104.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 77C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Jęczmień Palony 1300-1500	0.212 kg (2.6%)	55 %	1400
Ziarno	Weyermann Palony jęczmień 1100-1200	0.25 kg (3%)	55 %	1150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.311 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I 800-1000	0.152 kg (1.8%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa Special typ II 1100-1200	0.25 kg (3%)	77 %	1150
Ziarno	Weyermann - Caraaroma 300-400	0.053 kg (0.6%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Caraaroma 300-400	0.5 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny 3-5	0.5 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (60.7%)	79 %	6
Suchy ekstrakt	Starter drożdżowy+reszta 66g	0.2 kg (2.4%)	75 %	700

Dodatek	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.513 kg (6.2%)	85 %	3
Cukier	Glukoza krystaliczna	0.3 kg (3.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki jęczmienne błyskawiczne	513 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe(50g po koniaku, 25g jasne amerykańskie)	75 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	Węglan wapnia	15 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Glukoza krystaliczna	300 g	Gotowanie	15 min
Inne	Suchy ekstrakt - ciemny	66 g	Zacieranie	15 min

Notatki

- Płatki jęczmienne błyskawiczne - wsypujemy wraz ze słodami
3 lis 2016, 11:48
- Płatki dębowe - zrobić macerację w alkoholu 70%, namoczyć 50ml whiskey i 50ml spirytusu, zostawić na 4-7 dni, wsypać do ponczochy na cicha
6g*15l = 90g płatków
3 lis 2016, 11:48
- Węglan wapnia CaCO₃ - do wody przed zacieraniem wsypać, dodaje się do piw ciemnych żeby utwardzić wodę, można wcześniej rozpuścić w wodzie mineralnej kredę aby się lepiej rozpuściła
3 lis 2016, 11:48
- Mech irlandzki - w ilości 3-5g (około 1 łyżeczka) na 20l warki, dodaje się na ostatnie 10 min. gotowania. Przed dodaniem preparatu powinno się go przygotować zalewając go połową szklanki ciepłej wody, minimum pół godziny przed użyciem.
3 lis 2016, 11:48
- Glukoza - dodajemy na gotowanie na koncu
3 lis 2016, 12:11
- Starter drożdżowy - przygotowany z ekstraktu ciemnego w proszku.
Docelowo: 9BLG, 1,6L
16+9= 144g ekstraktu; 16*9l = 1456ml wody

30 ml fiolka zawiera około 25-30 miliardów komórek czystej kultury drożdży.

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C

Stopień odfermentowania : 71-75%

Flokulacja : bardzo wysoka, gęstwa drożdżowa tworzy zwarte granulki

Tolerancja alkoholu w piwie : 12% ABV

11 lis 2016, 11:55