

RIS

- Gęstość **32.7 BLG**
- ABV **16.7 %**
- IBU **81**
- SRM **63.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (20.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (26.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.08 kg (1.1%)	80 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.1%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.8%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Brown	0.06 kg (0.8%)	72 %	180
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (3.5%)	70 %	350
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	1100
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4.5 g	60 min	10 %

Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Wolf	30 g	1 min	11.6 %

Notatki

- Zacieranie dwurażne.

1. Połowa sładów jasnych i karmelowych oraz całość płatków.

2. Połowa sładów jasnych oraz słody palone.

Zacieranie drugiej części w 11l brzeczki z części pierwszej. Wystudzenie do objętości 18l brzeczka, oraz wypłukanie 12l wystudzin.

6 lut 2021, 21:38