

RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **58**
- SRM **53.9**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 67C**
- Wystadzaj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (29.7%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.4%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (4.2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	80 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja burzliwa: 21 dni w temp. 14-15 °C,
Fermentacja cicha: 21 dni w temp. 14-15°C.

Rozlew:

Butelkujemy z użyciem 160 g glukozy i łyżki mocnej gęstwy
19 maj 2024, 12:25