

RIS #4 - kokosowy

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **32**
- SRM **35.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 73C**
- Wystadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking - pilzneński | 3.8 kg (33.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking - Pale Ale | 1.5 kg (13.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking - monachijski | 2.5 kg (21.8%) | 78 % | 13 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.4 kg (3.5%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich Typ II | 0.3 kg (2.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann Belgian Special B Malt | 0.45 kg (3.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (0.9%) | 65 % | 900 |
| Ziarno | Weyermann - pszeniczny czekoladowy | 0.3 kg (2.6%) | 70 % | 1050 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.1 kg (0.9%) | 70 % | 1400 |
| Cukier | Laktoza | 1 kg (8.7%) | 100 % | 0 |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny | 1 kg (8.7%) | 76 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|---|-------|--------|------------|
| Gotowanie | gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór | 50 g | 90 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | aromatyczny Lubelski - szyszki własny zbiór | 50 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Prażone kruszone ziarno kakaowca | 200 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Mąka kokosowa | 250 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Mąka zalana spirytusem przed dodaniem
15 wrz 2021, 20:04