

RIS #5 - arachidowy

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **36**
- SRM **35.3**
- 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
- Przetrzyj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzyj 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 (36.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking - Pale Ale	1.5 kg (14.4%)	80 %	7
Ziarno	Viking - monachijski	2.5 kg (23.9%)	78 %	13
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (3.8%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.3 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Belgian Special B Malt	0.45 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1%)	65 %	900
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (2.9%)	70 %	1050
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1400
Cukier	Laktoza	1 kg (9.6%)	100 %	0

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	600 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas cytrynowy	5 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Odtłuszczona mąka arachidowa	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Prażone kruszone ziarno kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Mąka lekko przeprażona i zalana spirytusem przed dodaniem
15 wrz 2021, 20:05