

RIS BA Konkurs

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **77**
- SRM **64.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **63.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6.3 kg (61.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (14.6%)	60 %	3
Ziarno	Special B Castle	0.6 kg (5.8%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.9%)	78 %	4
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (4.9%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (9.7%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	100 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	200 ml	Omega

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	0 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda(Redukwas)	17 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Słód czekoladowy pszeniczny podzielony na 2 części 0,5kg na początek zacierania, drugie 0,5 na mash out
Kwas mlekowy tylko do wody do wyśładzania.
Profil wody słodowej:Ca-151.7/Mg-4/Na-13.4/Cl-95.9/SO4-56.8/HCO3-287
Plan Fermentacji: Start w 20°C 3 dni, później 25°C
Po fermentacji burzliwej podział na 2 fermentory, 1 z kostką burbon, 2 z kostką Sherry Olorosso
2 lis 2022, 22:18