

RIS DEBIUT

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **58**
- SRM **47.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (48.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (9.6%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (5.8%)	85 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.8%)	74 %	1000
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.9%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	60 min	13.9 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	17 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Słody aromatyczne, barwiące, kolorystyczne, i inne tyczne na ostatnie 30 min gotowania (łącznie 0,7kg około 0,8l.)
Wcześniej 60 min. gotowania siodu pilzneńskiego, pale ale, monachijski i pszenicznego - 2,6l wody na kg. (około 15,8l.) ----> po dodaniu 0,7kg siodów aromat około 16,6l. około 12,5 litra. Z reszty wysładzam do 8-9 BLG i będę robić eksperyment = single hop galaxy i gęstwa m66 (trzecie użycie). Jestem ciekawy co z tego za ciemna session hazy ipka wyjdzie.

Finalnie BLG wyszło trochę niższe, bo 22, natomiast wyszło więcej piwka, bo około 11,5 litra, przy pracy przy tej gęstości spadki BLG przy dolewaniu wody po gotowaniu są o wiele większe niż przy gęstości 14-16, na której w większości pracowałem (lub niższych) :D. Miałem około 27 ekstraktu przy +/- 10,5 litra. Chciałem zbić dolewając wodę do 23-24, zeszło aż do 22. Nauka na przyszłość. - Notka po przelaniu na cichą (ekstrakt 6,1 - co daje około 9,1% alkoholu, pewnie lekko jeszcze dofermentuje.). Wrzuciłem 30g płatków dębowych + dodałem ciśnienie 0,8 bar do kega. Ma to też na celu nie robić już refermentacji w butelce, a docelowo nagazować w kegu. Fermentacja burzliwa 15 dni przebiegała klasycznie w wiaderku. 21-30 dni na cichą, jeszcze zobaczę próbując po 21 dniach.

12 paź 2024, 13:26