

RIS IV MKPD w Chorzowie

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV **18.5 %**
- IBU **53**
- SRM **64.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **105 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **105 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 12 kg (77.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Caramunich III | 1 kg (6.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 1 kg (6.5%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1 kg (6.5%) | 55 % | 985 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (3.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |

Notatki

- Po wyszadzaniu odebrałem około 32 litry - 21 Brix.

13 lip 2020, 20:03