

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**
- Wysładzaj 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 wysładzaniu odebrałem około 32 litry - 21 Brix.

13 lip 2020, 20:03