

RIS - The Gravedigger - Brokreacja + slody

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **89**
- SRM **35.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (43.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.8 kg (26.9%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (2.9%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (2.9%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (2.9%)	74 %	788
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19.2%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (1.9%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- slody od Synka z BPA
80gr glukozy na warke
60-90 dni lezkowania w butelkach
2 sty 2018, 13:20