

RIS v3 #26

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **102.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal - pilzneński	0.8 kg (8.6%)	81 %	4
Ziarno	Bruntal - pszeniczny	0.4 kg (4.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.5 kg (5.4%)	73 %	90
Ziarno	Chateau - Crystal	0.2 kg (2.2%)	78 %	150
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	1.7 kg (18.4%)	90 %	620
Ziarno	Chateau - Special B Malt	0.5 kg (5.4%)	77 %	350
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.4 kg (4.3%)	74 %	900
Ziarno	Viking - Roasted rye	0.3 kg (3.2%)	70 %	1000
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (4.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich Malt II	1 kg (10.8%)	80 %	23
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (0.5%)	68 %	400
Ziarno	Bruntal - pilzneński	3 kg (32.4%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Challenger	18 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki whisky	50 g	Fermentacja cicha	26 dni
Dodatek smakowy	płatki sherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	26 dni
Inne	difosforan amonowy	4 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- na cichą fermentację dodanie płatków dębowych po sherry oloroso i whisky (osobno) do 2 fermentorów po ok 10 L na ok. 21-26 dni
21 paź 2016, 20:39