

RIS v5 #43

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **98**
- SRM **52.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **165 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.4 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Pale Ale Malt	4.5 kg (54.9%)	80.5 %	6
Ziarno	Bestmalz - Munich Malt I	2.8 kg (34.1%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.9%)	72.7 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (3.7%)	65 %	1400
Ziarno	Viking - czekoladowy jęczmienny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Warrior	40 g	30 min	14.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	9 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy [ml]	3.89 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	---
Inne	fosforan diamonu	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe sherry oloroso	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe koniak	50 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Carafa III specjal w 72C (wcześniej cold brew ok. 20 min)
13 kwi 2017, 13:35