

Risek

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **89**
- SRM **63**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (46.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.4%)	79 %	22
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (9.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.3%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (2.3%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (2.3%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.3%)	70 %	299
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (4.6%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Warrior	50 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Falconers Flight	25 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska sechlońska	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Amerykańskie - lekko opiekane	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Francuskie - średnio opiekane	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Płatki dębowe macerowane w burbonie przez 14 dni.
7 sie 2017, 14:30