

Root plum Russian Imperial Stout

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **60**
- SRM **49.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **59 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (13.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (13.6%)	80 %	10
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.25 kg (1.7%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (33.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (13.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (1.7%)	85 %	3
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.1 kg (0.7%)	74 %	158
Ziarno	Carafa	0.25 kg (1.7%)	70 %	664
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.15 kg (1%)	78 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (3.4%)	60 %	1200
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (1.7%)	78 %	51
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (3.4%)	72 %	4

Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.5 kg (3.4%)	82 %	10
--------	----------------------------------	---------------	------	----

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	90 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sliwki suszone	250 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Cynamon	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Kardamon	5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Goździki	1 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Płatki w whisky	25 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Zacierano w dwóch porcjach. Słody barwiące dodane pod koniec zacierania II.
17 lut 2019, 14:23