

Rusek

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **84**
- SRM **52.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (33.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (33.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.7 kg (5.2%)	55 %	591
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.7 kg (5.2%)	70 %	128
Dodatek	Oats, Flaked	1.5 kg (11.2%)	80 %	2
Ziarno	Chocolate Malt light	0.5 kg (3.7%)	73 %	887
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (3.7%)	78.3 %	542
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (3.7%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	100 g	60 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	yeast nutrient	2.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacząć frlermentacje od 15 stopni po tygodniu dojechać do 18 z tydzień przytrzymać a potem dojechać do 19. Fermentacji burzliwa minimum 3 tygodnie.
11 paź 2019, 03:54