

Russian Imperial Stout #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **59**
- SRM **83.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **29 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński 2RS Castle Malting	2 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	pale ale Viking Malt	0.7 kg (8%)	80 %	6
Ziarno	pszeniczny Castle Malting	0.5 kg (5.7%)	83 %	5
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	1 kg (11.4%)	78 %	16
Ziarno	żytni - Viking Malt	0.5 kg (5.7%)	81 %	8
Ziarno	wiedeński Viking Malt	0.3 kg (3.4%)	79 %	9
Ziarno	golden ale Viking Malt	0.7 kg (8%)	80 %	11
Ziarno	caramel sweet - Viking Malt	0.5 kg (5.7%)	75 %	75
Ziarno	żytni karmelowy Viking Malt	0.5 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Caffe Castle Malting	0.5 kg (5.7%)	75.5 %	500
Ziarno	żytni czekoladowy Weyermann®	0.3 kg (3.4%)	65 %	800

Ziarno	Carafa® Special I Malt Weyermann®	0.3 kg (3.4%)	65 %	1000
Ziarno	pszeniczny czekoladowy Weyermann®	0.3 kg (3.4%)	65 %	1200
Ziarno	Carafa® III Malt Weyermann®	0.3 kg (3.4%)	65 %	1400
Ziarno	płatki żytnie błyskawiczne	0.4 kg (4.5%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	lunga (PL) - granulát	30 g	120 min	9.5 %
Gotowanie	lunga (PL) - granulát	40 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	10 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Siarczan cynku	2 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=T6FX1XZ>

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
103.5 0.0 131.0 61.6 76.2 227.147
Mash pH *: 5.56
SO42-/Cl- ratio: 1.2 Balanced
25 lis 2019, 18:49