

Russian Imperial Stout

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **123**
- SRM **66.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński (1 i 2) | 9.5 kg (61.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (2.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.4 kg (2.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Brewferm Whisky Nature (2) | 0.5 kg (3.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński (2) | 0.64 kg (4.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I 1 | 0.91 kg (5.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 (1) | 0.42 kg (2.7%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann (1) | 0.79 kg (5.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 (2) | 0.32 kg (2.1%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny (2) | 0.34 kg (2.2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Carafa I Special | 0.25 kg (1.6%) | 70 % | 900 |

| | | | | |
|--------|----------------------------|-------------|------|------|
| Ziarno | Fawcett - czekoladowy 1200 | 1 kg (6.5%) | 71 % | 1200 |
|--------|----------------------------|-------------|------|------|

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 200 g | 40 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 34.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki francuskie średnio opiekane macerowane w burbonie | 50 g | Fermentacja cicha | 60 dni |

Notatki

- zacieranie na dwa razy po połowie słodu ze względu na wielkość kadzi filtracyjnej.
2 lut 2018, 19:57