

Russian Imperial Stout

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **91**
- SRM **55.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.79 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (57.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.3%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	10 %
Gotowanie	Magnum	68 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Śliwka suszona / wedzona	250 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Zacieranie... rozbić na dwie porcje ?
15 paź 2019, 23:17