

Russian imperial stout

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **51**
- SRM **61.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (44.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (26.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | czekoladowy żytni | 0.6 kg (5.4%) | 79 % | --- |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.4 kg (3.6%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (4.5%) | 70 % | 1034 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (15.2%) | 90 % | 621 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 75 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 30 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale | Ale | Suche | 25 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | śliwka wędzona | 400 g | Fermentacja cicha | 11 dni |

Notatki

- warzone dni 14.06.2020. Uzyskałem 24l piwa o 25,5 Blg, FG- 11,5 Blg. Dodane 400g śliwki wędzonej na 10l piwa. Drugie 10l bez dodatków.
19 paź 2020, 13:01