

Russian Imperial Stout - The Gravedigger 24 BLG

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **97**
- SRM **36.1**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (57.5%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.8 kg (32.2%)	80 %	20
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.4%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (3.4%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	33 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie 90 minut w 68 stopniach
Po zacieraniu wrzucamy Carafa III w trakcie podgrzewania do 76 stopni
5 min w 78 stopniach

Fermentacja burzliwa 14 dni w 18-19 stopniach
Cicha około 4 tygodnie
Refermentacja 3 miesiące

Rozlew przy użyciu 80g glukozy na 20 litrów
14 wrz 2021, 11:53