

Strong Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **66**
- SRM **31.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.9%)	61 %	5
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (3.4%)	75 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (3.4%)	72 %	236
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.4%)	70 %	664
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	cascade	20 g	30 min	8 %
Gotowanie	cascade	50 g	20 min	8 %
Gotowanie	Palisade	50 g	10 min	6.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- Płatki dębowe 100g na 14 dni na zimno. Korzeń lukrecji na 5 dni na zimno 10g.
27 mar 2020, 09:12