

The Gravedigger

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **104**
- SRM **44.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (53.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (35.7%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Carafa Specjal typ III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Czekoladowy żytni	0.2 kg (3.6%)	75 %	650
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Equinox	14.6 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Marynka	14.6 g	60 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14.6 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	7.6 g	30 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- 78°C - sód Carafa Special III wrzucamy już w czasie podnoszenia temperatury, wcześniej poddając go „cold brew”, czyli rozdrabniając i mocząc w zimnej wodze.

2h gotowania

Fermentację prowadzimy w temperaturze 18-19°C przez ok. 2 tygodnie, do momentu, gdy proces się zatrzyma. W przypadku świeżej gęstwy może potrwać jeszcze szybciej. Piwo powinno zejść do poziomu 6,3 Plato. Po tym czasie zlewamy je z nad drożdży i odstawiamy na fermentację cichą, by się ułożyło. 30 dni to zdrowe minimum.

Po ok. 60-90 dniach dojrzewania i refermentacji w butelkach The Gravedigger jest gotowy do degustacji.
Smacznego!

14 wrz 2017, 23:30