

Towarzysz Stout

- Gęstość **30.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (42.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.75 kg (29.9%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	0.25 kg (4.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.4%)	70 %	664
Dodatek	płatki pszenne	0.2 kg (3.4%)	--- %	---
Dodatek	owsiane	0.2 kg (3.4%)	--- %	---
Dodatek	jęczmienne	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	150 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	60 ml	White Labs

Notatki

- [http://www.wiki.piwo.org/Russian_Imperial_Stout,_Jacek_Michna_\(szop007\)](http://www.wiki.piwo.org/Russian_Imperial_Stout,_Jacek_Michna_(szop007))
23 wrz 2015, 00:09