

Urodzinowy RIS

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **49**
- SRM **60.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy | 5.5 kg (70.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.75 kg (9.6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.6 kg (7.6%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.5 kg (6.4%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 300 ml | White Labs |

Notatki

- Parametry z zapasem - celują w 30BLG i 8L. Zacieranie dwurażne.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

1. Zacieranie 4kg sodu w 16L wody. Po zacieraniu zostanie ok. 12L reszta w młocie. Wystdzić 4L wody do uzyskania 16L brzeczki.
2. Zacieranie reszty sodu (3,85kg) w brzeczce z pierwszego kroku. Po II zacieraniu zostanie ok 12L brzeczki do gotowania. (ewentualne wystdzanie w zależności od otrzymanego ekstraktu).
3. Przed gotowaniem zweryfikowa ilość chmielu na goryczk.

30 mar 2020, 15:29