

Wa-Anyż

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **50**
- SRM **32.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (46.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński (mieszanka) | 1.15 kg (17.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny (mieszanka) | 0.3 kg (4.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Mild | 0.5 kg (7.8%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.4 kg (6.2%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (5.4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.15 kg (2.3%) | 73 % | 900 |
| Suchy ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny WES | 0.6 kg (9.3%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 90 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Anyż - gwiazda | 5 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Przeprowadziłem test "intensywności" anyżu. Wygotowanie 1.5 gwiazdy w litrze wody przez 20min nadało jej bardzo mocny aromat i wyraźny, ale wcale nie nachalny smak. Trudno przenieść to na gotowe piwo, jednak chciałbym, aby tam efekt był mniej więcej 2-3 razy słabszy. Wynikałoby z tego, że należy użyć ok. 7-8 gwiazd na 15l. Taka liczba wydaje się być ogromna. Wobec tego, planuję użyć czterech sztuk do gotowania oraz pięciu na cichą (po maceracji w whisky).
24 mar 2021, 21:44