

## 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*