

WaPara - Ice Cream RIS (+Stout)

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **44**
- SRM **77.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (14.3%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (14.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (3.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia - laska	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wanilia macerowana w whisky	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Piwo warzone z samej wyfiltrowanej brzezki przedniej (bez wysładzania) o pożądanej gęstości początkowej ok. 27BLG. Wystudziny posłużą do Sweet Stouta (<https://brewness.com/pl/recipe/wapara-ice-cream-milk-stout-ris/view>). W związku z tym wartości liczbowe (alk., BLG, IBU) są czysto orientacyjne.

Wanilia dodana w dwóch etapach, po dwie laski. Najpierw w całości, na 10min przed końcem gotowania. Kolejne dwie, macerowane przez co najmniej miesiąc w whisky, na całość fermentacji cichej (wraz z trunkiem).

3 lip 2020, 21:49