

Wheat Milkshake Chocolate RIS

- Gęstość **30.6 BLG**
- ABV **15.2 %**
- IBU **72**
- SRM **86.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (30%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (10%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (10%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Stout - z dodatkiem cukru karmelizowanego; herbatników i płatków owsianych (wszystko w czasie gotowania + sorachi ace; drożdże (? - czyste ?)
24 gru 2017, 15:59