

# WILK - RUSSIAN IMPERIAL STOUT

- Gęstość **31 BLG**
- ABV **15.5 %**
- IBU **72**
- SRM **87**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **54.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (38.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.5 kg (22.6%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	1 kg (6.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (6.5%)	68 %	1202
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (6.5%)	60 %	788
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (19.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	10 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
------------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe USA mocno palone	100 g	Fermentacja cicha	30 dni

### Notatki

- 68°C - przerwa maltozowa przez 90 minut (uwaga: bez słoju Carafa Special III).  
78°C - wygrzew przez 10 minut (słód Carafa Special III wrzucamy już w czasie podnoszenia temperatury, wcześniej poddając go „cold brew”, czyli rozdrabniając i mocząc w zimnej wodze).

Warzenie:

Pierwsze 60 minut gotujemy bez chmielu.

18 kwi 2017, 14:54