

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