

# ENTROPIA (Wild Sour Cherry & Black Currant RIS Bourbon BA)

- Gravity **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **85**
- SRM **72.1**
- Style **Russian Imperial Stout**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **24.6 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **30.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.4 liter(s) / kg**
- Mash size **35.3 liter(s)**
- Total mash volume **50 liter(s)**

## Steps

- Temp **67 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **35.3 liter(s)** of strike water to **76.8C**
- Add grains
- Keep mash **50 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **10 liter(s)** of **76C** water or to achieve **30.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	9 kg (57.3%)	80 %	5
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	1.5 kg (9.6%)	68 %	400
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (6.4%)	83 %	5
Grain	Viking Malt Caramel Sweet	0.7 kg (4.5%)	75 %	60
Grain	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (5.1%)	75 %	150
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.8 kg (5.1%)	60 %	837
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.2%)	50 %	1200
na 20 minut				
Grain	Jęczmień prażony	0.4 kg (2.5%)	50 %	985
na 20 minut				
Adjunct	Płatki owsiane	1 kg (6.4%)	20 %	3

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	Magnum	130 g	60 min	13.5 %
------	--------	-------	--------	--------

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
lactobacillus plantarum	Ale	Liquid	100 ml	---
zakwaszenie 36h, potem gotowanie				
FM52 Amerykański Sen	Ale	Liquid	500 ml	Fermentum Mobile
3 tygodnie burzliwej, 4 tygodnie cichej				
amalgamation	Ale	Liquid	100 ml	---
po fermentacji drożdżowej odseparowane wszystkie dodatki, dołożone płatki dębowe i fermentacja 3 miesiące				

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Wiśnie drylowane do gotowania z chmielem	2250 g	Boil	60 min
Dodane do zimnej brzeczki do zagotowania, potem wiśnie wyjęte i chmienie. Wiśnie wyciśnięte i dodane do chmienia.				
Spice	Wiśnie drylowane na zimno	2000 g	Secondary	30 day(s)
na zimno do fermentacji z drożdżami				
Spice	Czarna pończuszka na zimno	2000 g	Secondary	30 day(s)
na zimno do fermentacji z drożdżami				
Spice	pokruszone, prażone ziarna kakao, macerowane w bourbonie przez 3 tygodnie	250 g	Secondary	30 day(s)
na zimno do fermentacji z drożdżami				
Spice	płatki dębowe macerowane z bourbonie przez 2 miesiące	50 g	Secondary	90 day(s)
na zimno do fermentacji z brettami na 3 miesiące				