

RIS

- Gravity **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **60**
- SRM **57.7**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **15.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.1 liter(s) / kg**
- Mash size **12.4 liter(s)**
- Total mash volume **18.4 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **73 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **12.4 liter(s)** of strike water to **75.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **73C**
- Sparge using **9.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **15.6 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-----------------------------------|--|----------------|-------|------|
| Grain | Weyermann - BARKE Wiedeński | 1 kg (16.9%) | --- % | 8 |
| Grain | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (42.2%) | 80 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Caraaroma | 0.7 kg (11.8%) | 78 % | 400 |
| Grain | Weyermann - pszeniczny bohemski klepiskowy | 0.21 kg (3.5%) | --- % | 4 |
| Grain | Weyermann - Abbey Klasztorny | 0.55 kg (9.3%) | 75 % | 45 |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.21 kg (3.5%) | 73 % | 1001 |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.21 kg (3.5%) | 73 % | 1001 |
| Dodane do przerwy dekstrynującej. | | | | |
| Grain | Żytni | 0.44 kg (7.4%) | 85 % | 8 |
| Dodane do przerwy dekstrynującej. | | | | |
| Grain | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.7%) | 55 % | 985 |
| Dodane do przerwy dekstrynującej. | | | | |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Ariana | 30 g | 60 min | 11.7 % |
| Boil | Lublin (Lubelski) | 50 g | 30 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------|-------|------|--------|------------|
| Bavarian Wheat 11 | Wheat | Dry | 10 g | Gozdawa |

Notes

- Część słodów dodana do przerwy dekstrynującej.

Z wysładzania zostało ~6 litrów około 16BLG, dodałem 3 litry wody, zasypałem 5g drożdży West Coast z Gozdawy i nachmiliłem:

- 15g citra
- 35g cascade
- 20g cristal

Wszystko poszło do brzeczki około 45 stopni aż do zagotowania, jakieś 30min i schłodzone razem z chmielem poszło na fermentację.

13.12.2017

Zeszło do 5BLG, poszło na cichą z

- 25g Citra

Dec 8, 2017, 8:46 PM