

#Sowa 14 - Ruski Węgiel / RIS

- Gravity **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **20**
- SRM **70.7**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **14.5 liter(s)**
- Total mash volume **19.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **76 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **14.5 liter(s)** of strike water to **74.9C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **76C**
- Sparge using **9.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	4 kg (58.4%)	80 %	5
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (3.6%)	60 %	985
Grain	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.6%)	70 %	601
Grain	Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	85 %	4
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.5%)	68 %	400
Liquid Extract	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (24.8%)	90 %	621
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (4.4%)	90 %	35

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	30 g	60 min	7 %
Boil	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	23 g	Safale

Notes

- Piwo uwarzone 13.10.2019 r, butelkowane 31.10.2019 r.
Błąd polegał na zbyt szybkim zabutelkowaniu - piwo jest zdecydowanie za słodkie, mimo, że fermentacja zakończyła się. Brzeczka startowa 26 BLG, odfermentowało do 17 BLG. W butelkach ledwo się nagazowało, póki co jeszcze leżakuje.
Dec 6, 2020, 1:48 PM