

#66 RIS v.2

- Gravity **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **79**
- SRM **73.1**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **33.5 liter(s)**
- Total mash volume **46.9 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **33.5 liter(s)** of strike water to **74C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **11.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------|-----------------|-------|------|
| Grain | Pale Ale Viking | 10.5 kg (78.4%) | 80 % | 5 |
| Grain | Special B Castle | 1 kg (7.5%) | 65 % | 350 |
| Grain | Pszeniczny-czekoladowy Weyermann | 0.7 kg (5.2%) | 65 % | 1150 |
| Grain | Czekoladowy Crisp | 0.7 kg (5.2%) | 77 % | 1000 |
| Grain | Jęczmień palony Fawcett | 0.5 kg (3.7%) | --- % | 985 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|-----------|----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Magnum 2016 | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Boil | Marynka szyszka 2016 | 70 g | 60 min | 8.2 % |
| Boil | Phoenix 2016 | 25 g | 30 min | 11.9 % |
| Boil | Fuggles 2015 | 20 g | 5 min | 4.2 % |
| Whirlpool | Phoenix 2016 | 25 g | 0 min | 11.9 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------------|------|--------|--------|------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Liquid | 150 ml | White Labs |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|----------------------------|--------|-----------|-----------|
| Other | Płatki dębowe macerowane w | 100 g | Secondary | 30 day(s) |

Notes

- piana prawie całkowicie opadła (wygląda jakby drożdże kończyły pracę?).
 11.05 podniesienie temp. do 19C.
 11.06 zalanie 50 g płatków dębowych francuskich torres 5. drugie 50 g do tullamore dew 12
 05.09 podzielenie warki na 2 małe wiadra. zlanie piwa na płatki. na razie bardzo dobrze i czysto.
 13.10 butelkowanie. czysto i bardzo dobrze. bardziej pełne niż barley wine. dużo beczki.
 odfermentowanie na poziomie 67,8% z 29 do 10 blg. 12,9 % alkoholu + refermentacja. będzie powyżej 13%.
 biały kapsel (?) torres, czarny tullamore dew. po 30 g cukru na 9,5 l piwa. gaz na 1.9. błędnie wpisane 13C
 temp. gotowego piwa . powinno być z 20C. może być za mało
 May 11, 2017, 9:57 AM