

# Antracyt

- Gravity **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **63**
- SRM **64.9**
- 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 **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.8 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **48 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **38.6 liter(s)**
- Total mash volume **51.4 liter(s)**

## Steps

- Temp **64 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **5 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

## Mash step by step

- Heat up **38.6 liter(s)** of strike water to **71.3C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **64C**
- Keep mash **5 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **-5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.8 liter(s)** of wort

## Fermentables

| Type  | Name                             | Amount         | Yield | EBC  |
|-------|----------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt             | 9 kg (70%)     | 80 %  | 5    |
| Grain | Weyermann - Carapils             | 0.4 kg (3.1%)  | 78 %  | 4    |
| Grain | Weyermann - Carared              | 0.4 kg (3.1%)  | 75 %  | 45   |
| Grain | Weyermann - Melanoiden Malt      | 0.4 kg (3.1%)  | 81 %  | 53   |
| Grain | Jęczmień palony                  | 0.5 kg (3.9%)  | 55 %  | 985  |
| Grain | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.75 kg (5.8%) | 73 %  | 1001 |
| Grain | płatki jęczmienne                | 1 kg (7.8%)    | 60 %  | 4    |
| Grain | Casle Malting Whisky Nature      | 0.4 kg (3.1%)  | 85 %  | 4    |

## Hops

| Use for             | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil                | Marynka           | 100 g  | 20 min | 10 %       |
| Aroma (end of boil) | Falconer's Flight | 30 g   | 10 min | 10.5 %     |

## Yeasts

| Name         | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale  | Dry  | 23 g   | ---        |

## Notes

- RIS  
02.10.2023 r.  
Woda do zacierania 39l (temp. 72°C). Wsypano jasne słydy plus płatki jęczmienne - spadek temp. do 64,5°C. W trakcie zacierania temp. spadła do 62°C. Po zakończonym zacieraniu wsypano sład pszeniczny czekoladowy i jęczmień palony - podgrzew do temp 72°C na 5 min, następnie do 76°C. Po filtracji uzyskano jedynie 18,2 BLG. Według pierwotnych obliczeń miało być ponad 25 BLG. Na 20 min. przed końcem dodano chmiel Marynka - 100g, a na koniec 30g Falconers flight. Uzyskano 17l. - ekstrakt 25 BLG.  
Drożdże 2 saszetki US-05 hydratyzowane.  
Fermentacja w lodówce 14°C (temperatura otoczenia). Po trzech dniach (od 05.10.2023) zwiększano temperaturę o ok. 0,5°C.  
14.10.2023 r. Temperatura otoczenia 19,5°C.  
21.10.2023 r. zlanie na cichą fermentację. Wskazanie refraktometru 15,2°Blg (po korekcie: 8,5 Blg).  
Alk. ok. 10,7%. Odfementowanie 68%.  
  
Dry Stout  
Z wysładzania uzyskano 10 Blg. Chmiel: Palisade -15g na goryczkę i 15 g na aromat. Drożdże US-05 suche 11,5g.  
07.10.2023 r. Zlanie na cichą fermentację (Drożdże wykorzystano do następnej warki)  
5°Blg - odfermentowanie 50%.  
*Sep 29, 2023, 6:08 PM*