

RIS

- Gravity **29.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **104.5**
- 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 **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **21.7 liter(s)**
- Total mash volume **28.9 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **77 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **21.7 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **1 min** at **77C**
- Sparge using **5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann Jęczmień Palony 1300-1500	0.212 kg (2.6%)	55 %	1400
Grain	Weyermann Palony jęczmień 1100-1200	0.25 kg (3%)	55 %	1150
Grain	Strzegom Czekoladowy 400	0.311 kg (3.8%)	68 %	400
Grain	Weyermann - Carafa I 800-1000	0.152 kg (1.8%)	70 %	900
Grain	Weyermann - Carafa Special typ II 1100-1200	0.25 kg (3%)	77 %	1150
Grain	Weyermann - Caraaroma 300-400	0.053 kg (0.6%)	78 %	350
Grain	Weyermann - Caraaroma 300-400	0.5 kg (6.1%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Pszeniczny jasny 3-5	0.5 kg (6.1%)	85 %	4
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (60.7%)	79 %	6
Dry Extract	Starter drożdżowy+reszta 66g	0.2 kg (2.4%)	75 %	700

Adjunct	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.513 kg (6.2%)	85 %	3
Sugar	Glukoza krystaliczna	0.3 kg (3.6%)	80 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Warrior	100 g	60 min	17 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	1600 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Płatki jęczmienne błyskawiczne	513 g	Mash	60 min
Flavor	Płatki dębowe(50g po koniaku, 25g jasne amerykańskie)	75 g	Secondary	14 day(s)
Water Agent	Węglan wapnia	15 g	Mash	60 min
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min
Other	Glukoza krystaliczna	300 g	Boil	15 min
Other	Suchy ekstrakt - ciemny	66 g	Mash	15 min

Notes

- Płatki jęczmienne błyskawiczne - wsypujemy wraz ze słodami
Nov 3, 2016, 11:48 AM
- Płatki dębowe - zrobić macerację w alkoholu 70%, namoczyć 50ml whiskey i 50ml spirytusu, zostawić na 4-7 dni, wsypać do ponczochy na cicha
6g*15l = 90g płatków
Nov 3, 2016, 11:48 AM
- Węglan wapnia CaCo3 - do wody przed zacieraniem wsypać, dodaje się do piw ciemnych żeby utwardzić wodę, można wcześniej rozpuścić w wodzie mineralnej kredę aby się lepiej rozpuściła
Nov 3, 2016, 11:48 AM
- Mech irlandzki - w ilości 3-5g (około 1 łyżeczka) na 20l warki, dodaje się na ostatnie 10 min. gotowania. Przed dodaniem preparatu powinno się go przygotować zalewając go połową szklanki ciepłej wody, minimum pół godziny przed użyciem.
Nov 3, 2016, 11:48 AM
- Glukoza - dodajemy na gotowanie na koncu
Nov 3, 2016, 12:11 PM
- Starter drożdżowy - przygotowany z ekstraktu ciemnego w proszku.
Docelowo: 9BLG, 1,6L
16+9= 144g ekstraktu; 16*91 = 1456ml wody

30 ml fiołka zawiera około 25-30 miliardów komórek czystej kultury drożdży.

Typ fermentacji : górna

Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C

Stopień odfermentowania : 71-75%

Flokulacja : bardzo wysoka, gęstwa drożdżowa tworzy zwarte granulki

Tolerancja alkoholu w piwie : 12% ABV

Nov 11, 2016, 11:55 AM