

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 fiolka 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