

[6] RISpect

- Gravity **30.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **40**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **12.7 liter(s)**
- Boil time **720 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **35.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **30.1 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **60 min**

Mash step by step

- Heat up **23.4 liter(s)** of strike water to **68C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **72C**
- Sparge using **18.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **35.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	2.73 kg (36.7%)	79 %	6
Grain	Carahell	0.792 kg (10.6%)	77 %	26
Grain	Weyermann pszeniczny jasny	0.692 kg (9.3%)	80 %	6
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4%)	80 %	5
Grain	Weyermann Wiedeński	0.572 kg (7.7%)	79 %	7
Grain	Strzegom karmelowy ciemny	1 kg (13.4%)	78 %	400
Grain	Specjalny dymiony torfem WHISKY	0.2 kg (2.7%)	85 %	4
Grain	Weyermann Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	1100
Grain	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.7%)	68 %	1300
Adjunct	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	10 %	1
Adjunct	Mąka pszeniczna	0.125 kg (1.7%)	10 %	1
Adjunct	Kawa Etiopia Moka Sidamo	0.137 kg (1.8%)	1 %	1000

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
---------	------	--------	------	------------

Boil	Tradition	50 g	60 min	5.5 %
Boil	Marynka	37 g	15 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Liquid	200 ml	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	wiórki kokosowe	200 g	Boil	60 min
Flavor	Laktoza	250 g	Boil	15 min
Flavor	ksylitol	150 g	Boil	15 min
Flavor	pieczony kokos z cukrem waniliowym	400 g	Boil	15 min
Flavor	wiórki kokosowe	200 g	Boil	15 min
Flavor	cukier waniliowy	70 g	Boil	15 min

Notes

- kleikowanie niesłodowanych - 1:6 wody gotujemy ok 20-30 min dodajemy ze sładem do zacierania

Zacieranie - zacieram wszystkie słody od początku razem (ciemne z jasnymi)

Filtracja - nalewamy wodę żeby przykryć dziurki i dopiero młóto, bez talerzyka, zależy nam na tym żeby wzruszać zasyp żeby dobrze wypłukać cukry.

Wiórki kokosowe prażone na patelni a pod koniec dodany cukier waniliowy

Drożdże - namnażamy drożdże dzień wcześniej
Dobrze napowietrzyć brzeczkę żeby drożdże mogły lepiej pracować
(nie napowietrzamy gorącej breczki - tylko schłodzoną)

Fermentacja burzliwa - 21 dni

Fermentacja cicha - 21 dni

Dec 18, 2015, 11:56 AM