

WaPara - Ice Cream RIS (+Stout)

- Gravity **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **44**
- SRM **77.9**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **33 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **35 liter(s)**
- Total mash volume **49 liter(s)**

Steps

- Temp **62 C**, Time **60 min**
- Temp **62 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **35 liter(s)** of strike water to **70.4C**
- Add grains
- Keep mash **15 min** at **62C**
- Keep mash **60 min** at **62C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **33 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	5 kg (35.7%)	79 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (21.4%)	79 %	22
Grain	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (14.3%)	80 %	3
Grain	Strzegom Karmel 300	2 kg (14.3%)	70 %	299
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (7.1%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Grain	Strzegom Barwiący	0.5 kg (3.6%)	68 %	1300

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	80 g	60 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	34.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Wanilia - laska	6 g	Boil	10 min
Flavor	Wanilia macerowana w whisky	100 g	Secondary	7 day(s)

Notes

- Piwo warzone z samej wyfiltrowanej brzeczki przedniej (bez wysładzania) o pożądanej gęstości początkowej ok. 27BLG. Wysłodziny posłużą do Sweet Stouta (<https://brewness.com/pl/recipe/wapara-ice-cream-milk-stout-ris/view>). W związku z tym wartości liczbowe (alk., BLG, IBU) są czysto orientacyjne.

Wanilia dodana w dwóch etapach, po dwie laski. Najpierw w całości, na 10min przed końcem gotowania. Kolejne dwie, macerowane przez co najmniej miesiąc w whisky, na całość fermentacji cichej (wraz z trunkiem).

Jul 3, 2020, 9:49 PM