

Black Zar By Bolton Brewery, Russian Imperial Stout - 10.8%

Imperial Stout

Forfatter: Frank Johansen

Type: All Grain

IBU : 78 (Tinseth)
 BU/GU : 0.8
 Farve : 83 EBC
 Karbonering : 2.4 CO2-vol

Vægtfylde før kogning : 1.063
 Original Gravity : 1.098
 Final Gravity : 1.016

Forgærbare ingredienser (9.8 kg)

5.5 kg - Pale Malt, Maris Otter 5.9 EBC (56.1%)
 2 kg - Light Dry Extract 15.8 EBC (20.4%)
 1.5 kg - Pilsner 3.8 EBC (15.3%)
 800 g - Chateau Chocolat 900 EBC (8.2%)

Humle (90 g)

60 min - 50 g - Columbus/Tomahawk/Zeus (CTZ)...
 10 min - 40 g - Amarillo - 9.2% (11 IBU)

Diverse

Mæsk - 5.24 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Mæsk - 4.07 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Mæsk - 5.32 g - Gypsum (CaSO4)
 Sparge - 1.46 g - Calcium Chloride (CaCl2)
 Sparge - 1.13 g - Epsom Salt (MgSO4)
 Sparge - 1.48 g - Gypsum (CaSO4)

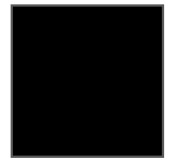
Gær

2 pk - Lallemmand (LalBrew) Nottingham Yeast

Default

Batchmængde : 25 L
 Kogemængde : 30.08 L
 Vol. efter kogning: 27.08 L

Mæskevand : 26.9 L
 Spargevand : 9.46 L
 Kogetid : 60 min
 Total vand : 36.36 L



83 EBC

Bryghus effektivitet: 72%
 Mæskeeffektivitet: 74.9%

Mæskeprofil

High fermentability
 66 °C - 60 min - Temperatur
 77 °C - 15 min - Temperatur

Gæringsprofil

Ale
 20 °C - 14 dage - Primær

Vandprofil

Reverse Osmosis Water (Style - General)
 Ca 100 Mg 15 Na 8 Cl 98 SO 170 HCO 16

SO/Cl forhold: 1.7
 Mæsk pH: 5.4

Målinger

Mæsk pH:

Kogevolumen:

Vægtfylde før kogning:

Volumen efter kogning:

Original Gravity:

Gæringsbeholder efterfyldning:

Gæringsbeholder volumen:

Final Gravity:

Volumen til tapning:

Opskriftsnoter

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.

Indhold: Pose 1: 2 stk. Gær Nottingham Ale,

Pose 2: div. malt,

Pose 3: 1 kg spraymalt,

Pose 4: 1 kg spraymalt,

Pose 5: humle Columbus,

Pose 6: humle Amarillo sammen med protaflok klaringsmiddel og

Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning.

Black Zar by Bolton Brewery, Russian Imperial Stout

Black Zar By Bolton Brewery, Russia...

Opskriftsnoter

Spraymalt tilsættes de sidste 10 min. af kogningen.

Der ingen grund til vandbehandling ved denne type øl, så vand fra hanen er godt til denne.

Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20°C - 23°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank og gærer videre i yderligere 7 - 10 dage. Obs! gæringen skal være helt færdig, dvs. der må ikke være nogen aktivitet i gærlåsen. Mål evt. FG over et par dage for at være sikker på at den er gæret færdig. Derefter tappes øllet på flaske. Ved

flaskekarbonering tilsættes carbonation drops eller lunt sukkervand (5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) tilsættes decinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 2 - 3 uger på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C - 17°C. Bør lagres 1 - 2 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 54 IBU 79 Farve: 78 EBC Alkohol: 10,8 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%