

RIS COLAB CERVALE

Imperial Stout (20 C)

Type: 100% Grão
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 46,67 L
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 41,67 L
Final Bottling Vol: 39,00 L
Fermentation: Ale, Single Stage

Date: 28 Feb 2023
Brewer: Fernando Sehn
Asst Brewer:
Equipment: Panelinha 50L
Efficiency: 60,00 %
Est Mash Efficiency: 60,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Prepare for Brewing

- ☐ Hydrate yeast with 1088,66 ml warm water and add optional 54.4 g of GoFerm
- ☐ Clean and Prepare Brewing Equipment
- ☐ Total Water Needed: 68,89 L
- ☐ Mash Water Acid: None

Prep Água

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
11,15 g	Bicarbonato de Sódio (Mostura)	Agente de Água	1	-	-
5,64 g	Cloreto de Cálcio (Mostura)	Agente de Água	2	-	-
3,14 g	Sulfato de Cálcio (Gypsum) (Mostura)	Agente de Água	3	-	-
72,79 L	Cervejaria Probie 05_22	Água	4	-	-

Mash or Steep Grains

Ingredientes Mostura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
14,70 kg	Pilsen Uma Malta - El Jaguar Genuino (4,0 EBC)	Grão	5	69,3 %	9,58 L
4,50 kg	Chateau Munich (25,0 EBC)	Grão	6	21,2 %	2,93 L
1,00 kg	Caramunich II (Weyermann) (124,1 EBC)	Grão	7	4,7 %	0,65 L
1,00 kg	Chocolate, Patagonia (689,5 EBC)	Grão	8	4,7 %	0,65 L
3,80 g	ENZIMA Prodooze BG (Mostura)	Outro	9	-	-
1,00 g	TANIN MASTER (ácido tânico) (Mostura)	Outro	10	-	-

Passos da Mostura

Nome	Descrição	Temperatura	Tempo
Mash In	Adicionar 74,19 L de água até 73,0 C	68,0 C	40 min
Passo da Mostura	Aqueça até 72,0 C por 4 min	72,0 C	20 min
Passo da Mostura	Aqueça até 76,0 C por 4 min	76,0 C	10 min

- ☐ Sparge Water Acid: None
- ☐ Fly sparge com -5,30 L de água a 75,6 C
- ☐ Add water to achieve boil volume of 46,67 L
- ☐ Estimated pre-boil gravity is 1,085 SG

Ingredientes Fervura

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
2,07 g	Bicarbonato de Sódio (Ferver)	Agente de Água	11	-	-
1,05 g	Cloreto de Cálcio (Ferver)	Agente de Água	12	-	-
0,58 g	Sulfato de Cálcio (Gypsum) (Ferver)	Agente de Água	13	-	-
93,00 g	Hallertau Magnum [15,00 %] - Fervura 60,0 min	Lúpulo	14	63,7 IBUs	-
2,00 g	Prodooze AE (anti-espumante) (Ferver 60,0 mins)	Outro	15	-	-
0,50 g	NUTRI-Z Prodooze (Ferver 10,0 mins)	Especiaria	16	-	-
1,00 g	FLOC-G Prodooze (Ferver 10,0 mins)	Outro	17	-	-

- ☐ Estimated Post Boil Vol: 41,67 L and Est Post Boil Gravity: 1,099 SG

Cool and Transfer Wort

- ☐ Cool wort to fermentation temperature
- ☐ Transfer wort to fermenter
- ☐ Add water if needed to achieve final volume of 40,00 L

Pitch Yeast and Measure Gravity and Volume

Ingredientes da Fermentação

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
5,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Levedura	18	-	-

- ☐ Measure Actual Original Gravity _____ (Target: 1,099 SG)
- ☐ Measure Actual Batch Volume _____ (Target: 40,00 L)

Fermentation

- ☐ 28 Feb 2023 - Fermentação Primária (14,00 dias a 19,4 C terminando em 19,4 C)

Ingredientes da Primária

Qtd	Nome	Tipo	#	%/IBU	Volume
2,00 g	Prodooze AE (anti-espumante) (Primário 60,0 mins)	Outro	19	-	-

Dry Hop and Bottle/Keg

- ☐ Measure Final Gravity: _____ (Estimate: 1,025 SG)
- ☐ Date Bottled/Kegged: 14 Mar 2023 - Carbonation: Barril com 86,48 KPA
- ☐ Age beer for 30,00 days at 18,3 C
- ☐ 13 Apr 2023 - Drink and enjoy!