

RIS z dodatkiem wędzonej śliwki

- Gravity **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **13**
- SRM **55.2**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33 liter(s)**
- Total mash volume **44 liter(s)**

Steps

- Temp **72 C**, Time **90 min**
- Temp **65 C**, Time **90 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **33 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **90 min** at **72C**
- Sparge using **9.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pale Ale	4 kg (32.3%)	--- %	7.5
Grain	Monachijski Typ II	1.5 kg (12.1%)	--- %	16
Grain	Biscuit	0.5 kg (4%)	--- %	50
Grain	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.1%)	--- %	30
Grain	Żytni	1 kg (8.1%)	--- %	8
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (3.2%)	--- %	---
Grain	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.2%)	--- %	---
Grain	Chocolate	2 kg (16.1%)	--- %	690
Grain	Black	0.2 kg (1.6%)	--- %	1350
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (9.7%)	--- %	---
Dry Extract	Ekstrakt słodowy bursztynowy	0.2 kg (1.6%)	--- %	---

Hops

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

Boil	Endeavour	10 g	50 min	7.5 %
Boil	Endeavour	40 g	20 min	7.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	23 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Śliwka wędzona	310 g	Secondary	75 day(s)
Flavor	Ziarna kawy	43 g	Secondary	75 day(s)

Notes

- Ze względu na dużą ilość słodu, której bym nie zmieścił do gara o pojemności 30L, zacierałem słody na dwa razy. Najpierw:
 -połowa sładów jasnych w 72st. przez 90min i 65st przez 30 minut, potem:
 -druga połowa sładów 65st przez 90minut i w 72st. przez 15minut, dodałem słody czekoladowe:
 -72st na 10 minut i słody palone 72st na 10minut.
Dec 5, 2017, 10:35 AM