

28# Ris ze śliwką i płatkami dębowymi

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **82**
- SRM **72.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (23.3%)	90 %	621
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (47.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (6.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.7%)	73 %	120
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.5%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	5 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
-----------	-------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	200 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	430 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni