

#36 RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **76.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (41.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (24.8%)	79 %	16
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia Roasted Barley Strzegom	0.6 kg (5%)	70 %	1000
Ziarno	Słód Caramunich® typ II Weyermann®	0.5 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Macerowane laski wanilii 3szt.	30 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Macerowane płatki z beczki po Bourbonie	50 g	Fermentacja cicha	10 dni