

6# RiS "Rycząca trzydziestka"

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **67**
- SRM **40.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.8 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (9.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (9.2%)	70 %	49
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	60 %	788
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.4 kg (4.6%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.3%)	70 %	1000
Cukier	Glukoza	1 kg (11.5%)	100 %	0
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	25 g	90 min	15.8 %
Gotowanie	Tomahawk	25 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Epic	25 g	30 min	4.1 %
Gotowanie	Epic	25 g	15 min	4.1 %
Whirlpool	Bramling Cross	50 g	1 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Z wysłodzin RIS'a powstał Chocolate Milk Stout:
22 litry wysłodzin + 1,5kg WES jasny + 150g łuski kakaowca + 750g laktozy + gęstwa US05
18 lut 2018, 11:09