

80 Whisky Rye RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **69**
- SRM **51.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1.2 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.6 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Crystal II 200	0.6 kg (10%)	71 %	200
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.3 kg (5%)	70 %	837
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	65 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile