

B&M RIS

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **39**
- SRM **40.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (51%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (4.1%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.1%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (2%)	60 %	827
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Oak Chips	50 g	Fermentacja cicha	21 dni
Przyprawa	Wanilia	30 g	Fermentacja cicha	21 dni

Notatki

- Zalecana kreda Piwowska do zacieru w celu uzyskać jak najmniejszej wody eliminując efekty kwaśnej brzojki w stoucie. Dodatkowy można użyć kwasu fosforowego jeżeli ph jest poniżej 6,0
19 lis 2017, 21:42