

BRETT RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **52**
- SRM **79.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyerman Torrefied	5 kg (62.6%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.5 kg (6.3%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (6.3%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.1%)	70 %	1034
Ziarno	Carabohemian	0.5 kg (6.3%)	74 %	200
Ziarno	Weyermann Cararye	0.25 kg (3.1%)	74 %	150
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.25 kg (3.1%)	74 %	315
Cukier	Cukier	0.1 kg (1.3%)	100 %	4
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.14 kg (1.8%)	80 %	4

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Amagamation Super Blend II	Ale	Gęstwa	300 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda Piwowarska	4 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min