

Elixir RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **102**
- SRM **80.8**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	1.5 kg (11.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe macerowane w whisky	40 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Po kilku dniach piwo odfermentowało do 11.5 BLG, utrzymało się tak przez okres 2 tygodni. Zlane na cichą z dodatkiem płatków dębowych - 20g średnio palonych i 20g mocno palonych - macerowanych kilka dni w whisky.
2 lip 2018, 20:48