

Habanero RIS

- Gęstość **26.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **118**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (38%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	5 kg (27.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	1 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.5 kg (2.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (2.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (3.3%)	20 %	---
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (4.3%)	20 %	---
Ziarno	Płatki pszenne	0.8 kg (4.3%)	20 %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.7 kg (3.8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	1.2 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (1.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	80 g	90 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	100 g	90 min	11.2 %

Gotowanie	Warrior	20 g	90 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	2 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	800 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Papryczki Habanero	13 g	Gotowanie	40 min