

I RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **50**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (39.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (23.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (7.9%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.7 kg (5.5%)	70 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (1.6%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2%)	55 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	70 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
--------------------	-----	--------	--------	-------------