

khoRISho 2

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.1 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (77.7%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.9%)	70 %	800
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (4.9%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (2.9%)	70 %	135
Ziarno	Black of Black	0.5 kg (4.9%)	55 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	80 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	60 g	30 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki żytnie błyskawiczne	500 g	Zacieranie	100 min
Dodatek smakowy	Płatki owsiane błyskawiczne	500 g	Zacieranie	100 min