

Konkursowy Brett RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **66**
- SRM **41.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (72.5%)	81 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.2%)	78 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (4.3%)	60 %	1000
Ziarno	Vienna Malt	0.5 kg (7.2%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (7.2%)	77 %	120
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.1 kg (1.4%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %

Drożdże

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

Wyeast - London Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	75 ml	White Labs