

Korsarze RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **44**
- SRM **45.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyśladzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (46.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (28.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.5 kg (4.7%)	80 %	8
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.7%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.7%)	68 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (4.7%)	68 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Amber (korsarze)	0.28 kg (2.6%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat Polish hops	50 g	60 min	11.2 %

Drożdże

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

US 05	Ale	Gęstwa	400 ml	Safale
-------	-----	--------	--------	--------