

Marcowy Ris

- Gęstość **34.5 BLG**
- ABV **18 %**
- IBU **34**
- SRM **87.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	11 kg (51.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	2 kg (9.3%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (2.3%)	78 %	4
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (4.7%)	60 %	788
Ziarno	Caraaroma	1 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (4.7%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (9.3%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	1 kg (4.7%)	100 %	---
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	1 kg (4.7%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	90 g	50 min	10 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	90 g	10 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier trzcinowy	1000 g	Gotowanie	60 min