

# Milijon RRIS (Rum & Raisin Imperial Stout) Whisky BA

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **53**
- SRM **36.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt           | 5 kg (72.5%)   | 80 %       | 6.5  |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (7.2%)  | 70 %       | 180  |
| Ziarno | Carafa III                     | 0.2 kg (2.9%)  | 70 %       | 1400 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L     | 0.5 kg (7.2%)  | 74 %       | 160  |
| Ziarno | Oats, Flaked                   | 0.7 kg (10.1%) | 80 %       | 2    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe     | 20 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe     | 20 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Challenger | 20 g  | 10 min | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                             | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Irish Moss                        | 3 g   | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | rodzynki<br>macerowane w<br>rumie | 200 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | płatki dębowe<br>whisky           | 60 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |