

Peated Ris

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **75**
- SRM **78**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (15.4%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	2 kg (15.4%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (7.7%)	80 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (7.7%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis