

RIS #1

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **46**
- SRM **50.8**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.6%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.25 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Płatki owsiane opiekane w piekarniku.
4 paź 2019, 20:11