

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **140**
- SRM **55.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.6 kg (11.3%)	78 %	25
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.8%)	78 %	1600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3.8%)	70 %	690
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.6 kg (11.3%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	90 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	75 min	16.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Fermentacja burzliwa miesiąc. Cicha miesiąc z płatkami dębowymi.

Start fermentacji - 16C.

14 wrz 2019, 22:04