

RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **71**
- SRM **90.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (34.6%)	80 %	5
Ziarno	Pale Cookie	1.85 kg (16%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.85 kg (16%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.75 kg (6.5%)	55 %	2300
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.3%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (6.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Słody palone od początku.
28 sty 2020, 15:05