

RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **113**
- SRM **38.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	żytni czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	---
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	65 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	35 g	30 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Fermentacja - 18oC, potem na 60 dni na płatki (50-100g), płatki macerowane.
30 paź 2017, 13:15