

RIS

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **64**
- SRM **34.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (52.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.7 kg (7.4%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Smoked Malt	0.5 kg (5.3%)	80 %	18
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Target	20 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	200 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Kompot ze śliwek z glukozą (zmierzyć blg)
9 paź 2018, 21:19