

RIS

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **137**
- SRM **62.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (56.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (33.7%)	80 %	20
Ziarno	Czekoladowy Żytni Weyermann	0.3 kg (3.4%)	75 %	650
Ziarno	Czekoladowy Pszeniczny Weyermann	0.3 kg (3.4%)	75 %	1000
Ziarno	Carafa Special III Weyermann	0.3 kg (3.4%)	25 %	1400
Cold brew. Dodany w 90 minucie.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior USA	90 g	55 min	13.4 %
Gotowanie	Warrior USA	30 g	20 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- Płatki dębowe mocno opiekane macerowane ok. 2 tygodni w Whisky Aberlour 12.

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

5 maj 2020, 20:44