

## RIS

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **68**
- SRM **71.7**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.8 kg (34.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (6.7%)	65.2 %	315
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.35 kg (6.7%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.12 kg (2.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.8%)	68 %	1202
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.25 kg (4.8%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Notatki

- Uzyskałem 9l brzeczki 25BLG  
5 maj 2022, 10:39