

RIS barrel aged / Black session IPA

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **87**
- SRM **39.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **49.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **49.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	13 kg (78.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (12.1%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3%)	73 %	1001
Ziarno	jęczmień prażony	0.5 kg (3%)	68 %	1100
Ziarno	cararye weyermann	0.5 kg (3%)	81 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	170 g	60 min	12.4 %