

RIS BIAB copy marhsal

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **34.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MINCH MALT - Irish Wheat Malt	1 kg (10.1%)	82 %	4
Ziarno	bestmalz - rye	0.5 kg (5%)	80 %	6
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.5 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type II	0.25 kg (2.5%)	75 %	120
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.6 kg (6%)	78 %	50
Ziarno	Roats Barley Malt	0.32 kg (3.2%)	50 %	1300
Ziarno	MINCH MALT - Irish Ale Malt	6.5 kg (65.5%)	82 %	5
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type III	0.25 kg (2.5%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flyer	66 g	45 min	7.6 %
Gotowanie	Ahtanum	35 g	45 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	10 min