

RIS III

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **67**
- SRM **56.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Pilsner Malz Best	2.5 kg (25%)	81 %	3
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.4 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Special X	0.4 kg (4%)	78 %	350
Ziarno	Chocolate	0.4 kg (4%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (1%)	65 %	1100
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5%)	80 %	2
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	35 g	30 min	6 %

Gotowanie	Perle	25 g	30 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale 1056	Ale	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Polowa Tonka
Polowa zesty Orange 3
21 wrz 2021, 19:34