

RIS Mocno palony #2

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **79**
- SRM **78**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (29.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (14.8%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (14.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (7.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (7.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (3.7%)	70 %	1000
Cukier	Cukier	1 kg (7.4%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (3.7%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	100 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki Dębowe - Rum	50 g	Fermentacja cicha	14 dni