RIS Oak BA #22

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **88**
- SRM **56.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg *(30.5%)*	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg *(7.6%)*	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg *(7.6%)*	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg *(7.6%)*	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg *(7.6%)*	85 %	3
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg *(38.9%)*	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	75 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- nagazowanie 1.7 CO2
  Warzenie - 30 maj 2018
  Początkowa - 24 blg
  Końcowa - 8 blg
  Burzliwa - 16/17C (3,5 tygodnia)
  Leżak w beczce - 23 czerwca
  Rozlew -
  ABV -
  CO2 -
  27 lut 2018, 16:08

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.