

Ris - śliwka

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **79**
- SRM **39.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (59.8%)	80 %	5
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (8.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (17.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (10.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale