

RIS Whisky

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **48.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **68.9 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68.9C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pale Malt 4-6 EBC (Minch)	4 kg (41%)	80 %	6
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	1 kg (10.3%)	81 %	5
Ziarno	Minch Irish Whiskey Malt	2 kg (20.5%)	80 %	20
TYPICAL PROFILE PSY > 405 strzelam co do koloru				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (5.1%)	55 %	1200
Ziarno	Weyermanns Roasted Rye Malt	0.25 kg (2.6%)	71 %	800
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (10.3%)	75 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale