

RIS (Work in progress)

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **45**
- SRM **64.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **105 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **105 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.4 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (3.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	30 g	20 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------

Notatki

- Zmodyfikowany przepis z Twojego Browaru.
25 lis 2018, 15:44