

Risik

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **59**
- SRM **46.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński 1 2 3	3 kg (22.6%)	85 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II d	3 kg (22.6%)	85 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt d	4 kg (30.2%)	85 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt d	1 kg (7.5%)	82 %	10
Ziarno	Płatki żytnie	1 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (1.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	90 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	60 g	10 min	8.1 %

Notatki

- 18l : 23.5-24blg : RIS
23l : 13 blg Nie wiem co za piwo to będzie
31 gru 2017, 18:46