

RISKacz

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **40**
- SRM **46.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Strzegom	0.5 kg (6%)	79 %	150
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.2%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Ciemny Strzegom	0.1 kg (1.2%)	--- %	300
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (14.3%)	80 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	15 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	50 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle T-58	Ale	Suche	22.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	100 g	Fermentacja cicha	14 dni