

Riszard

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **98**
- SRM **53.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyładzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (44.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.9%)	70 %	1034
Na 10min zacierania				
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (14%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.25 kg (2.9%)	71 %	1200
Ziarno	Enzymatyczny	0.2 kg (2.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	Bestmalz caramel dark	0.2 kg (2.3%)	80 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	100 g	60 min	9.6 %

Gotowanie	Centennial pl	100 g	30 min	5.4 %
-----------	---------------	-------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	250 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc t	1.25 g	Gotowanie	10 min