

Taki mały RIS

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **38**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (38.5%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (3.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Perle	15 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

Notatki

- Gotujemy 4,8l brzezki o minimum 20Blg. Jeśli wydajność wyższa, to dobrze. Jeśli przed gotowaniem poniżej 20Blg, to trzeba dodać LME.
- 26 sty 2017, 01:21