

Torfowy RIS

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **108**
- SRM **67**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature 35ppm	4.9 kg (70%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.35 kg (5%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.35 kg (5%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.7 kg (10%)	20 %	650
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	70 min	12.5 %