

Urodzinowy RIS

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **49**
- SRM **60.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	5.5 kg (70.1%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.75 kg (9.6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.6 kg (7.6%)	76 %	150
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (6.4%)	75.5 %	480
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

Notatki

- Parametry z zapasem - celuję w 30BLG i 8L. Zacieranie dwurażne.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

1. Zacieranie 4kg sŁodu w 16L wody. Po zacieraniu zostanie ok. 12L reszta w mŁócie. WyszŁodzić 4L wody do uzyskania 16L brzeczki.
 2. Zacieranie reszty sŁodu (3,85kg) w brzeczce z pierwszego kroku. Po II zacieraniu zostanie ok 12L brzeczki do gotowania. (ewentualne wysŁadzanie w zaleŹnoŹci od otrzymanego ekstraktu).
 3. Przed gotowaniem zweryfikować iloŹć chmielu na goryczkę.
- 30 mar 2020, 15:29