

Wędzony RIS z gruszką

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **66**
- SRM **73.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.6 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Wędzony bukiem Weyermann	1.2 kg (15%)	82 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.2 kg (2.5%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.4 kg (5%)	71 %	1150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.6 kg (7.5%)	20 %	650
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (10%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	46.67 g	70 min	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danny's Favourite	Ale	Gęstwa	333.33 ml	Wyeast
-------------------	-----	--------	-----------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Gruszka wędzona	666.67 g	Fermentacja cicha	21 dni