

Elixir RIS

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **102**
- SRM **80.8**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **39 liter(s)**
- Total mash volume **52 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pale Ale	8 kg (61.5%)	79 %	6
Grain	Pszeniczny	1.5 kg (11.5%)	85 %	4
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (3.8%)	71 %	600
Grain	Carafa III	0.5 kg (3.8%)	70 %	1034
Grain	Caraaroma	1.5 kg (11.5%)	78 %	400
Grain	Jęczmień palony	1 kg (7.7%)	55 %	985

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.5 %
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	12.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	23 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Płatki dębowe macerowane w whisky	40 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- Po kilku dniach piwo odfermentowało do 11.5 BLG, utrzymało się tak przez okres 2 tygodni. Zlane na cichą z dodatkami płatków dębowych - 20g średnio palonych i 20g mocno palonych - macerowanych kilka dni w whisky.
Jul 2, 2018, 8:48 PM