

RIS warka III

- Gravity **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **44**
- SRM **37.8**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **35.5 liter(s)**
- Total mash volume **47.3 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **90 min**
- Temp **78 C**, Time **15 min**

Mash step by step

- Heat up **35.5 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **90 min** at **67C**
- Keep mash **15 min** at **78C**
- Sparge using **4.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **27.8 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|-----------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 7.17 kg (60.6%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (16.9%) | 79 % | 22 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.56 kg (4.7%) | 75 % | 150 |
| Grain | Viking Wheat Malt | 0.3 kg (2.5%) | 83 % | 5 |
| Grain | Weyermann - Carafa III | 0.2 kg (1.7%) | 70 % | 1024 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (2.5%) | 68 % | 1000 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (1.7%) | 68 % | 400 |
| Grain | Płatki owsiane | 1 kg (8.5%) | 85 % | 3 |
| Grain | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (0.8%) | 68 % | 1300 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 70 g | 60 min | 10 % |
| Aroma (end of boil) | Marynka | 10 g | 10 min | 10 % |

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNES.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|-------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Slant | 500 ml | Fermentis |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | śliwka wędzona szydłowska | 500 g | Secondary | 14 day(s) |
| Flavor | kawa espresso | 100 g | Primary | 14 day(s) |
| Other | laktoza | 1000 g | Boil | 0 min |

Notes

- Poniżej zalecany sposób zacierania na 20-22l piwa:

- słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 69oC (wsypujemy słody jasne i skleikowane wcześniej płatki , ułatwi nam to później odczyt przy próbie jodowej, ok. 50 min wsypujemy słody ciemne),
- zacieranie jedno-temperaturowe, przez 60 min. utrzymujemy zacier w temperaturze 67-68oC,
- podgrzanie do 78oC,
- wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

Chmienie 60 min:

- w pierwszej minucie gotowania - 40g chmielu Tradition,
- w 60 minucie wsypujemy 0,5kg laktozy.

- przygotować gęstwę/starter. Część odłożyć.

- po zatarciu dodać słody ciemne

- Zmierzyć baling przed dodanie laktozy

- 3-4 filiżanki espresso przed końcem gotowania brzezki.

Jan 3, 2021, 4:24 PM