

#013 Wędzony RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **33**
- SRM **49.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (3.5%)	70 %	1000
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (8.7%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (33.2%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	5 kg (43.7%)	82 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	120 min	8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	8.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	270 ml	Safale