

# 100% Peated RIS

---

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU ---
- SRM **49.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED         | 4.8 kg (85.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Carafa III                  | 0.3 kg (5.4%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.5 kg (8.9%)  | 74 %       | 788  |

## Notatki

- Celem 7-8L RISa, 8L Peated Milk Stouta z wysłodzin (podbić lakto i ewentualnie cukrem do 14 BLG). Chmielenie ogarnąć mając dane z gotowania (sypać coś z ładnym % alfa).  
7 lut 2018, 17:29