

100# Ris

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **50**
- SRM **31.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (41.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (20.7%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (8.3%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy	0.35 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (2.1%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (0.8%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (16.5%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett żytni czekoladowy	0.1 kg (0.8%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (0.8%)	70 %	837
Cukier	Cukier	0.2 kg (1.7%)	100 %	28

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

Gotowanie	lunga	50 g	20 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand