

#13 RIS

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **9**
- SRM **89.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (8.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (8.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (8.9%)	68 %	1200
Cukier	glukoza	1 kg (8.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (15.2%)	80 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Płynne	600 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa (1000ml)	100 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno palone marynowane w Whisky	200 g	Fermentacja cicha	90 dni
Dodatek smakowy	kawa	300 g	Fermentacja cicha	90 dni