

## #14 RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **63**
- SRM **74.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	12 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.75 kg (5%)	70 %	1386
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	1.5 kg (10%)	74 %	541
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.75 kg (5%)	55 %	1333

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	100 g	60 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie 2 h  
start 70 C  
po 15 min 69 C - utrzymane do końca  
Przed gotowaniem 41 L - 21 Blg  
Gotowanie 70 min  
Po przelaniu 29,5 L - 25 Blg

Podzielone na 18 L i 11,5 L

1 dniowa gęstwa US-05 zadana w 18 C (możliwe, że trochę za dużo gęstwy)

Po kilku godzinach fermentacja wystartowała, temperatura - 19 C

Po 1 dniu temperatura 20 C

Po 2 tygodniach burzliwej 10 Blg (wg refraktometru 9,8)

Przelane na cichą - do 11 L dodane 50 g płatków dęb amerykański średnio opiekanym macerowanym ponad miesiąc w Jeam Beamie (raz dolany alkohol)

Po 5 tygodniach cichej Blg bez zmian

Nagazowane do 1,8 vol

01.09.2018 - zabutelkowana wersja BA nagazowanie 1,7 vol

5 lip 2018, 18:25