

15 RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **75**
- SRM **68.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (7.1%)	82 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.7 kg (8.3%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.6%)	70 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (15.5%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.5 kg (6%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	20 g	---
--------------	-----	-------	------	-----

Notatki

- CARAFA III dodawana na koniec zacierania (10min)
21 gru 2019, 01:24