18# RIS 25blg

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **82**
- SRM **41.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg *(63.2%)*	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.8 kg *(10.5%)*	80 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg *(10.5%)*	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg *(2.6%)*	68 %	400
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.4 kg *(5.3%)*	60 %	827
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg *(2.6%)*	70 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg *(5.3%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	90 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	epic	25 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	epic	25 g	15 min	3.7 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Bramling	50 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	chipy dębowe amerykńskie mocno przypalone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
Czynnik do wody	gips piwowarki	10 g	Zacieranie	90 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.