

#18 RIS weselny

- Gęstość **27 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **40**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **50.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Chocolate 800-1000 EBC	1 kg (12.2%)	70 %	800
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Castle Abby	3.5 kg (42.7%)	78 %	45
Ziarno	Żytni	1 kg (12.2%)	85 %	8
Suchy ekstrakt	Bursztynowy WES 1,2 kg	1.2 kg (14.6%)	99 %	300
Ziarno	Żyto prażone Strzegom	0.2 kg (2.4%)	68 %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (7.3%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	30 min	14.6 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar