

#21 RIS Zdzich

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **114.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (25.6%)	85 %	8
Ziarno	Jęczmienny wędzony Torf Strzegom	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmienny wędzony Grusza Strzegom	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (12.8%)	70 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (12.8%)	70 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (7.7%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.6%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	Cukier kandyzowany 120C	1 kg (12.8%)	100 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	Sybilla	50 g	30 min	5.5 %
-----------	---------	------	--------	-------