

#24 RIS

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **88**
- SRM **62.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.3 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (5%)	73 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.175 kg (4.4%)	55 %	1150
Ziarno	Viking Malt Karmelowy	0.1 kg (2.5%)	75 %	140
Ziarno	Carafa II SPECIAL	0.17 kg (4.3%)	70 %	1150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	85 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	80 ml	Wyeast Labs

Notatki

- uzyskałem 8,5L 20,5*P
około 4,5L 7*P odparowałem w mniejszych garnkach by zagęścić do 19*P i dolałem.

Dolałem 0,5 wody na koniec by było 22*P.

20 lut 2019, 00:23