

#37 RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **213**
- SRM **70.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.6 kg (8.1%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.6 kg (8.1%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (8.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	75 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American Ale	Ale	Gęstwa	260 ml	---

Notatki

- 31 I 2019 Warzenie
Gęstwa zadana 1 II 2019 w temp. 16
04 II - fermentuje w temp brzezki ~18 C

18 II - 9,5 blg (~60% odfermentowania)
Dodana świeża gęstwa American Ale i kilka kropel oliwy z oliwek

FFT -
4 lut 2019, 14:29