

39#Ris podwędzany

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **69**
- SRM **66.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.1 kg (40.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 1.25 kg (12.4%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.4 kg (4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.4 kg (4%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.45 kg (4.5%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.4 kg (4%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.9 kg (8.9%) | 60 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (16.8%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 45 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - BRY-97 | Ale | Gęstwa | 120 ml | Danstar |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki bourbon | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | płatki pure vanilla | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |