

#5 RIS JJ

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **60**
- SRM **41.9**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (12.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.1%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Fermentacja burzliwa 3,5 tygodnia
Cicha 4 tygodnie

Odfementowanie do 8blg
Butelkowanie 50g cukru 13.5l
24 kwi 2019, 23:22