

## #68 RIPTIDE

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **51**
- SRM **33.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (63%)	83 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.36 kg (4.5%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.71 kg (8.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III Special	0.18 kg (2.3%)	70 %	1034
Ziarno	Abbey Castle	0.54 kg (6.8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0 kg	68 %	400
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.36 kg (4.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.285 kg (3.6%)	78.3 %	542

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	21 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	21 g	0 min	6.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	21 g	0 min	12.9 %
---------------------------	------------------------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina A	4 g	Butelkowanie	---