

Big RIS - 01.2021

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **63**
- SRM **52.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (70.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (14.1%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Jęczmień niestodowany | 0.3 kg (4.2%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (3.5%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.35 kg (4.9%) | 55 % | 1500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 15 min | 5.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 20 g | 5 min | 5.8 % |