

Black Hole RIS

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **105**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **35 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (50.6%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Żytni wędzony	0.5 kg (6.3%)	85 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Płatki dębowe whiskey	30 g	Fermentacja cicha	30 dni