

BRETT RIS

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV **12.3 %**
- IBU **52**
- SRM **79.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyerman Torrefied | 5 kg (62.6%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.5 kg (6.3%) | 20 % | 493 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.5 kg (6.3%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (6.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (3.1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Carabohemian | 0.5 kg (6.3%) | 74 % | 200 |
| Ziarno | Weyermann Cararye | 0.25 kg (3.1%) | 74 % | 150 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Extra Dark | 0.25 kg (3.1%) | 74 % | 315 |
| Cukier | Cukier | 0.1 kg (1.3%) | 100 % | 4 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.14 kg (1.8%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Amagamation Super Blend II | Ale | Gęstwa | 300 ml | The Yeast Bay |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Kreda Piwowarska | 4 g | Zacieranie | 90 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 10 min |