

Chucking RIS 1

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **59**
- SRM **76**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.8 kg (6.3%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.8 kg (6.3%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.8 kg (6.3%)	70 %	299
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.8 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (4.8%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (11.9%)	90 %	621
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (2.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	70 g	95 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe chocolate	35 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Laski wanilii	15 g	Fermentacja cicha	30 dni

Notatki

- Burzliwa 3tyg

Cicha 2 miesiące w szklanym balonie
18 lip 2019, 22:25