

Ciasteczkowy RIS

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **79**
- SRM **64.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (44.2%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.254 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.8%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (5.8%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.8%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	20 dni
Przyprawa	Laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	20 dni
Przyprawa	Laktoza	600 g	Gotowanie	15 min