

Danielowe - RIS

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **56**
- SRM **47.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.4 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	8 kg (59.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (4.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (1.9%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (3.7%)	70 %	690
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.5 kg (3.7%)	55 %	985
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3 kg (22.5%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	90 min	7 %
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile F13	Ale	Płynne	25 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	90 dni