

First RIS BIAB

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **84**
- SRM **62.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (59.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (2.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.3%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.2%)	70 %	1000
Ziarno	Barwiący	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	80 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	350 ml	FERMENTIS
-------	-----	--------	--------	-----------

Notatki

- Zacieranie BIAB
14 l 24 BLG. Warka 2019-12-02
Fermentacja 17 C. Start po 5 h od zadania drożdży. Dobrze napowietrzona brzezka.
21-12-2019 blg stoi na 7, w pon/wt zlanie na cichą do płatków dębowych w whisky 5 l i drugie 5 czyste.
Zlanie na cichą do dam.
25.12.2019 zlane na cichą 12 l.
25 lis 2019, 13:54