

# Habanero RIS

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **118**
- SRM **94.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.67 kg (38%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	3.33 kg (27.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.67 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich II	0.33 kg (2.7%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.33 kg (2.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.3%)	20 %	---
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.53 kg (4.3%)	20 %	---
Ziarno	Płatki pszenne	0.53 kg (4.3%)	20 %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.47 kg (3.8%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (1.6%)	68 %	1202

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	53.33 g	90 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook	66.67 g	90 min	11.2 %

Gotowanie	Warrior	13.33 g	90 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	66.67 g	2 min	4 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	533.33 ml	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Papryczki Habanero	8.67 g	Gotowanie	40 min