

Kazik RIS

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **67**
- SRM **51.4**
- 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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale Ireks | 4 kg (41.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski Ireks | 2 kg (20.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy 30 EBC Ireks | 0.5 kg (5.2%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Carafa I | 0.7 kg (7.3%) | 70 % | 850 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.2%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (5.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.8 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (4.1%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.25 kg (2.6%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 60 min | 13 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------|-----|--------|---------|-----|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 1500 ml | --- |
|-------|-----|--------|---------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Płatki Whisky | 25 g | Fermentacja cicha | 20 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki Bourbon | 25 g | Fermentacja cicha | 20 dni |