

Konkursowy Brett RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **57**
- SRM **55.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (78.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (5.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.26 kg (2.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Vienna Malt | 0 kg | 78 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (5.6%) | 77 % | 120 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.66 kg (7.4%) | 55 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 90 min | 12 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 1 min | 4.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|------------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Gęstwa | 800 ml | Mangrove Jack's |
|------------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|