

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
------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------