

# Milijon RRIS (Rum & Raisin Imperial Stout) Whisky BA #2

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **59**
- SRM **42.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (73.3%)	81 %	5.3
Ziarno	Pale Chocolate	0.4 kg (5.9%)	70 %	640
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.9%)	70 %	1400
Ziarno	Caramel Dark	0.27 kg (4%)	74 %	90
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (10.3%)	80 %	2
Ziarno	pale amber	0.25 kg (3.7%)	75 %	68

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	rodzynki macerowane w rumie	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	100 g	Fermentacja cicha	14 dni