

MILK RIS

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **78**
- SRM **53.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (63.2%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (11.5%)	71 %	600
Ziarno	Słód czekoladowy ciemny Viking Malt	0.25 kg (2.9%)	71 %	1100
Ziarno	Słód żytni czekoladowy Weyermann	0.25 kg (2.9%)	71 %	500
Ziarno	Słód karmelowy pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (5.7%)	71 %	100
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	82 g	60 min	13.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	30 g	Fermentacja cicha	7 dni