

Mørketid RIS

- Gęstość **28.9 BLG**
- ABV **14.1 %**
- IBU **50**
- SRM **58.1**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (51.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt Select	65 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	50 g	15 min	9.7 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------