

NAJLEPSZY RISEŁ

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **87**
- SRM **59.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.063 kg (59.2%)	82 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.514 kg (7.5%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.429 kg (6.3%)	81 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.309 kg (4.5%)	78 %	100
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.343 kg (5%)	78 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.6 kg (8.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	38 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	1 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	45 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	dark brown sugar	466.5 g	Gotowanie	15 min