

# Oak Flakes RIS

- Gęstość **27.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **93**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (54.2%)	79 %	6
Ziarno	płatki owsiane	0.8 kg (9.6%)	65 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (3.6%)	74 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (6%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	40 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	30 g	5 min	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe amerykańskie 1x średnie, 1x mocno opiekane	100 g	Fermentacja cicha	28 dni