

P.23 - RIS

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **26**
- SRM **39.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (18.6%)	81 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (18.6%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (9.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (4.7%)	74 %	800
Ziarno	Castle Malting Château Cafe	0.5 kg (4.7%)	75.5 %	500
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (14%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (9.3%)	76.1 %	0
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (9.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	113.2 g	20 min	6 %
Whirlpool	Centennial	46.6 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao DecoMorreno	160 g	Gotowanie	5 min