

P.36 - RIS

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **52**
- SRM **81.2**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (47.1%)	85 %	7
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (20%)	90 %	621
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (11.8%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (11.8%)	72 %	180
Ziarno	Castle Cafe	0.4 kg (4.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Fawcett Chocolate	0.4 kg (4.7%)	60 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	50 g	60 min	14.6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe vanilla średnio palone	100 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Śliwka	2000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni