

## Peated RIS oak aged

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **67**
- SRM **42.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (31.1%)	79 %	6
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	1.5 kg (27.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.3%)	79 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.3%)	70 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.225 kg (4.1%)	75 %	20
Ziarno	Special W	0.125 kg (2.3%)	75 %	300
Ziarno	Crystal 150	0.125 kg (2.3%)	75 %	130
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.7%)	1 %	1100
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	1 %	985
Ziarno	Carafa II Special	0.1 kg (1.8%)	1 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	20 g	30 min	14.3 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kreda	2 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe sherry	25 g	Fermentacja cicha	30 dni