

Pierwszy RIS

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **41**
- SRM **36**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (59%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (8.8%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.9%)	73 %	1001
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.1 kg (2.9%)	74 %	250
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (8.8%)	79 %	25
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.5%)	55 %	1000
Dodatek	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (5.9%)	75 %	2
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.9%)	71 %	600
Cukier	CUKIER	0.09 kg (2.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Target	18 g	60 min	9.7 %
-----------	--------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- wysładzanie 4,5L wody; dodatek 90 g cukru na koniec chmielenia.
błg ostudzonej brzezki 21
fermentacja start w 14C
17 lis 2019, 01:30