

R.I.S. R.I.P.

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **65**
- SRM **50.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (42.9%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (21.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (4.3%)	70 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (6.9%)	80 %	2
Ziarno	Roasted barley fawcett	0.2 kg (1.7%)	68.5 %	591
Ziarno	chocolate malt fawcett	0.75 kg (6.4%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	33 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Northdown	22 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Flyers	13 g	30 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11.8 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Zamierzam podzielić warkę i do części z niej (np. 5l.) dodać wody z solą. do przemyślenia użycie płatków dębowych-szczególnie płatków sherry.
19 kwi 2017, 22:27