

Rakija RIS

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **87**
- SRM **52.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.6%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.6%)	55 %	985
Ziarno	karmelowy	0.2 kg (3.7%)	--- %	---
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4.6%)	85 %	8
Ziarno	Caffe light	0.2 kg (3.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wolf	50 g	90 min	10 %
Gotowanie	Aurora	15 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Aurora	15 g	5 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S 05	Ale	Gęstwa	300 ml	---
------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki dębowe macerowane w rakiji	25 g	Fermentacja cicha	14 dni