

RIS #0

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **33**
- SRM **54.1**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **1.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (83.3%)	82 %	14
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Żytni	0.1 kg (4.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (4.2%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (4.2%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Strzegom pszenica prażona i Jęczmień palony dodane w 30 min zacierania.
20 gru 2017, 14:46