

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**
- Wysładzaj 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 % |

Drożdże

| 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