

RIS 08,02,2022 warka # 36

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV **17.6 %**
- IBU **105**
- SRM **93.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (58.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (11.7%)	85 %	8
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1 kg (5.8%)	80 %	45
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (5.8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (0.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy1200 ciemny	1 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień prazony 900	1 kg (5.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (5.8%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	200 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik ESPE	Ale	Gęstwa	200 ml	---