

RIS #1

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **46**
- SRM **50.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (58.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (11.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Fawcett - Pszenciczny Czekoladowy | 0.25 kg (2.9%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (2.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (2.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (2.3%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (2.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (4.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (11.6%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 30 min | 7.1 % |

Drożdze

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Notatki

- Płatki owsiane opiekane w piekarniku.
4 paź 2019, 20:11