

RIS

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **121**
- SRM **50.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (48.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	3.5 kg (37.4%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - pszeniczny czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	73 %	1000
Ziarno	Weyermann - żytni czekoladowy	0.3 kg (3.2%)	65 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (2.7%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	75 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	25 g	30 min	15.5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- 16 l 50g glukozy
23 maj 2018, 18:36