

RIS

- Gęstość **31.4 BLG**
- ABV **15.8 %**
- IBU **104**
- SRM **61.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.8 kg (34.1%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.7%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	75 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	25 g	30 min	13 %

Notatki

- Całe gotowanie trwa 120 minut
Chmiel jest dodawany dopiero po godzinie od momentu zagotowania.
Należy wybrać odpowiednie drożdże.
11 kwi 2018, 10:08