

ris

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **104**
- SRM **68.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (11.8%)	80 %	40
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Weyermann	3 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny 19-25 EBC Viking Malt	1.4 kg (13.7%)	79 %	22
Ziarno	Black Crisp	0.4 kg (3.9%)	55 %	1300
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy Weyermann	0.4 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony Weyermann	0.4 kg (3.9%)	55 %	1100
Ziarno	pszenica prażona Viking Malt	0.4 kg (3.9%)	70 %	1000
Cukier	cukier	0 kg	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	100 g	60 min	13 %

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
-----------	------------------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki (chipsy) dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Klarowanie	Whirlfloc	6 g	Gotowanie	5 min