

RIS 2017

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **53**
- SRM **32.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	70 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (20.4%)	70 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	70 %	5
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.1%)	70 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- Jeśli drożdże nie zejną mocno, dodać drożdży do wina czerwonego, albo jak bayanusy dla alko(jeśli zejną mocniej)
19 gru 2017, 19:05