

RIS 2018

- Gęstość **29.8 BLG**
- ABV **14.7 %**
- IBU **74**
- SRM **55.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **67.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Ale Malteurop | 9 kg (53.6%) | --- % | 6 |
| Ziarno | Lager Malteurope | 3 kg (17.9%) | --- % | 3 |
| Ziarno | Carmel Malteurope | 0.5 kg (3%) | --- % | 120 |
| Ziarno | Pszenica Malteurope | 0.5 kg (3%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.75 kg (4.5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.75 kg (4.5%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.6 kg (3.6%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.6 kg (3.6%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.6 kg (3.6%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 100 g | 70 min | 4 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 100 g | 70 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Irish Ale | Ale | Gęstwa | 500 ml | Wyeast Labs |
| WLP099 | Ale | Płynne | 500 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kreda | 10 g | Zacieranie | 70 min |

Notatki

- Kreda do zacierania
Drożdże WLP099 zadane po 10 dniach - Gęstwa po stoucie z wysładzania
28 mar 2018, 13:21