

RIS_21

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **51**
- SRM **40**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (80.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.17 kg (1.4%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (2.4%)	76 %	150
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.11 kg (0.9%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.36 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (1.2%)	68 %	1300
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.6%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Premiant	24 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Notatki

- 28 litrów 24,2 brix przed gotowaniem
1 sty 2021, 20:22