

RIS

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **111**
- SRM **156.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (21.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (10.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (10.7%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (4.3%)	70 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.7%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (18.2%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe bourbon	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Płatki dębowe na 10L piwa.
14 lip 2016, 18:35