

RIS

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **54**
- SRM **38.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (70.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (5.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.1 kg (1.1%)	--- %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (3.3%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (PL)	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Oktawia (PL)	25 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Oktawia (PL)	25 g	30 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	mały_browar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	szczepki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	suszona śliwka	20 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Podzielę warkę na 2 fermentory do jednego dodam śliwkę, w drugi dodam szczepki macerowane w winie.
4 kwi 2020, 23:59