

Ris 2a

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **71.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **180 min**
- Temp **85 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **180 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **85C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (31.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.9 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.9 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Monachijski	5 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	1 kg (6.3%)	85 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	90 min	7 %
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---