

RIS

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **89**
- SRM **45**
- 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 **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (51.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (9.6%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.55 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.9%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.625 kg (6%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (9.6%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	50 min	13.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	500 g	Zacieranie	20 min
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- łuska kakaowca gotowana 15 min przed dodaniem na cichą fermentację
10 kwi 2022, 00:14