

RIS

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **68**
- SRM **71.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.8 kg (34.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.6%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.35 kg (6.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.4 kg (7.7%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | płatki żytnie | 0.4 kg (7.7%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (3.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.9%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.35 kg (6.7%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.12 kg (2.3%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (3.8%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy jasny | 0.2 kg (3.8%) | 68 % | 400 |
| Suchy ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 0.25 kg (4.8%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 25 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g | 20 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Notatki

- Uzyskałem 9l brzezki 25BLG
5 maj 2022, 10:39