

RIS

- Gęstość **42.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **184.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (44.4%)	79 %	6
Ziarno	strzegom wędzony	1 kg (5.6%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (5.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (5.6%)	68 %	600
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (5.6%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (5.6%)	55 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	castle malting coffee	1 kg (5.6%)	78 %	500
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (11.1%)	79 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %

Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	45 min	5.9 %
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	30 min	5.9 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	25 g	Zacieranie	60 min