

RIS

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **55**
- SRM **84.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **47 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (29.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (4.2%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- wysładzanie do 15 BLG
zacieranie na 2 razy 90 min w temp 67-68 (2 x 12l wody)
jeśli przejdzie próba jodowa 10 min pod przykryciem
(wtedy dodajemy jęczmień palony i słód czekoladowy)
potem podgrzać do 78
gotowanie 180 min
gęstość przed dodaniem drożdży 23,5 BLG
fermentacja w temp 15-17 st
2 tyg burzliwa
2 tyg cicha
5 lip 2017, 21:56