

RIS barrel aged / Black session IPA

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **63**
- SRM **36.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.8 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.6 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	12 kg (78.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (13.2%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (6.6%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ctz	100 g	60 min	14.4 %