

RIS BIAB copy marhsal

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **47**
- SRM **34.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | MINCH MALT - Irish Wheat Malt | 1 kg (10.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | bestmalz - rye | 0.5 kg (5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | weyermann - abbey malt | 0.5 kg (5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Bestmalz - Cara Munich Type II | 0.25 kg (2.5%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Bestmalz - Cara Aromatic | 0.6 kg (6%) | 78 % | 50 |
| Ziarno | Roats Barley Malt | 0.32 kg (3.2%) | 50 % | 1300 |
| Ziarno | MINCH MALT - Irish Ale Malt | 6.5 kg (65.5%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz - Cara Munich Type III | 0.25 kg (2.5%) | 75 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flyer | 66 g | 45 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 35 g | 45 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 3 g | Gotowanie | 10 min |