

RIS Brett Rum

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **52**
- SRM **86.1**
- 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 **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (44%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.7 kg (17%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (3%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.35 kg (3.5%)	68 %	1202
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.25 kg (2.5%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	2.4 kg (24%)	90 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	45 g	60 min	7 %
Gotowanie	First Gold	25 g	15 min	7.5 %

Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
-----------	---------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp648 - brettanomyces bruxellensis trois vrai	Ale	Płynne	400 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe po rumie	50 g	Fermentacja cicha	10 dni