

RIS Czekoladowy

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **61**
- SRM **42.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **78.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	7.8 kg (79.3%)	79 %	7
Ziarno	Słód Żytni	1 kg (10.2%)	81 %	9
Ziarno	Słód Czekoladowy Jasny - 1kg - Viking Malt	0.2 kg (2%)	72 %	400
Ziarno	Słód Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.3 kg (3%)	65 %	1400
Ziarno	Słód Karmelowy 600 - 1kg - Viking Malt	0.2 kg (2%)	70 %	600
Ziarno	Słód Żytni palony Anglia	0.07 kg (0.7%)	65 %	650
Ziarno	Pale Chocolate	0.07 kg (0.7%)	69 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	40 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	450 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kruszone ziarno kakaowca	100 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Ziarno Kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	14 dni