

RIS + Dry Stout (2x25L)

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **52**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (10.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (10.3%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (10.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	1 kg (5.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (5.1%)	70 %	1000

Drożdże

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

Notatki

- BLG z przepisu jest średnim BLG obu piw. Trzeba odebrać brzezkę na RISa a potem wysładzać na Stouta.
Chmienie osobno
19 kwi 2019, 22:10