

RIS III

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **67**
- SRM **56.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Best | 5 kg (50%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pilsner Malz Best | 2.5 kg (25%) | 81 % | 3 |
| Ziarno | Caramunich 2 Best | 0.4 kg (4%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special X | 0.4 kg (4%) | 78 % | 350 |
| Ziarno | Chocolate | 0.4 kg (4%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Carafa II Best | 0.1 kg (1%) | 65 % | 1100 |
| Ziarno | Black Barley (Roast Barley) | 0.5 kg (5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (5%) | 80 % | 2 |
| Cukier | Brown Sugar, Dark | 0.2 kg (2%) | 100 % | 99 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 30 min | 6 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Perle | 25 g | 30 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 20 g | 10 min | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale 1056 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Polowa Tonka
Polowa zesty Orange 3
21 wrz 2021, 19:34