

## RIS IV Beka

---

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **45**
- SRM **48.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	6 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Pilsner Malz Best	2 kg (20%)	81 %	3
Ziarno	Carafa II Best	0.5 kg (5%)	65 %	1100
Ziarno	Chocolate	0.5 kg (5%)	55 %	1000
Ziarno	Special X	0.5 kg (5%)	78 %	350
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.5 kg (5%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	43 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	23 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	40 g	5 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- do polowy beczka czysta  
24.10.24 następna goryczka na max 45  
inne słody karmelowe  
20 mar 2022, 22:54