

RIS Lune Noire

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **51**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (48.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.4 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Melanoiden Malt	0.4 kg (3.9%)	80 %	39
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (4.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.7 kg (6.8%)	70 %	812
Ziarno	Caramunich II	0.7 kg (6.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.65 kg (6.3%)	79 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Gotowanie	Challenger	60 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %

Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7 %
-----------	------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis