

RIS-morderca

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **92**
- SRM **93.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.8%)	79 %	22
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.3 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (5%)	71 %	300
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (5%)	75 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5%)	71 %	600
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.5 kg (8.4%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %

Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	21 dni